



Návod na použitie a montáž Rúra na pečenie



Pred inštaláciou a uvedením do prevádzky si **bezpodmienečne** prečítajte návod na umiestnenie - inštaláciu - uvedenie do prevádzky. Ochránite tak seba a zabránite škodám.

Obsah

| | |
|---|----|
| Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia | 5 |
| Váš príspevok k ochrane životného prostredia | 14 |
| Prehľad | 15 |
| rúra na pečenie..... | 15 |
| ovládacie prvky pre rúru na pečenie | 16 |
| Volič prevádzkových spôsobov | 17 |
| Volič teploty  | 17 |
| Časový spínač | 17 |
| Displej..... | 17 |
| Senzorové tlačidlá | 17 |
| Vybavenie | 18 |
| Typový štítok | 18 |
| Súčasti dodávky..... | 18 |
| Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie..... | 18 |
| Bezpečnostné zariadenie | 24 |
| Zušľachtené povrchy PerfectClean | 25 |
| Prvé uvedenie do prevádzky | 26 |
| Pred prvým uvedením do prevádzky..... | 26 |
| Prvé rozohriatie rúry na pečenie..... | 27 |
| Prehľad prevádzkových spôsobov | 28 |
| Tipy na šetrenie energie | 29 |
| Obsluha | 31 |
| Jednoduchá obsluha..... | 31 |
| Predohrev ohrevného priestoru | 31 |
| Časový spínač | 32 |
| Displej..... | 32 |
| Symboly na displeji | 32 |
| Senzorové tlačidlá | 32 |
| Princíp nastavenia času | 33 |
| Zobrazenie časov | 33 |
| Po uplynutí časov | 33 |
| Používanie kuchynského budíka  | 34 |
| Nastavenie kuchynského budíka..... | 34 |
| Zmena kuchynského budíka | 35 |
| Zrušenie kuchynského budíka..... | 35 |

| | |
|---|----|
| Automatické zapnutie a vypnutie prípravy pokrmu | 36 |
| Nastavenie doby prípravy..... | 36 |
| Po uplynutí doby prípravy:..... | 37 |
| Nastavenie doby prípravy a ukončenia prípravy | 37 |
| Zmena doby prípravy | 38 |
| Vymazanie doby prípravy | 38 |
| Vymazanie konca doby prípravy | 39 |
| Zmena denného času..... | 39 |
| Zmena nastavení | 40 |
| Prehľad nastavení..... | 41 |
| Pečenie | 42 |
| Tipy pre pečenie..... | 42 |
| Informácie k tabuľkám prípravy..... | 42 |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom | 43 |
| Pečenie mäsa | 44 |
| Tipy na pečenie | 44 |
| Informácie k tabuľkám prípravy..... | 44 |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom | 45 |
| Grilovanie | 46 |
| Tipy na grilovanie | 46 |
| Informácie k tabuľkám prípravy..... | 46 |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom | 47 |
| Ďalšie použitia | 48 |
| Rozmrazovanie | 48 |
| Príprava pri nízkej teplote | 49 |
| Zaváranie..... | 50 |
| Sušenie..... | 52 |
| Zmrazené produkty/hotové produkty | 53 |
| Nahrievanie riadu..... | 53 |
| Čistenie a ošetrovanie | 54 |
| Nevhodné čistiace prostriedky..... | 54 |
| Odstránenie normálneho znečistenia | 55 |
| Hrubé nečistoty odstráňte (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)..... | 55 |
| Nepoddajné nečistoty na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch..... | 55 |
| Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny | 56 |
| Odstránenie znečistenia koreninami, cukrom alebo podobným | 56 |
| Odstránenie oleja a mastných znečistení..... | 56 |

Obsah

| | |
|--|----|
| Demontáž dvierok | 57 |
| Demontáž dvierok | 58 |
| Montáž dvierok..... | 60 |
| Postranné mriežky vymontujte s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip | 61 |
| Rozobratie zadnej steny | 61 |
| Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie | 62 |
| Čo robiť, keď | 63 |
| Servisná služba | 66 |
| Kontakt pri poruchách..... | 66 |
| Záruka | 66 |
| Inštalácia | 67 |
| Rozmery pre zabudovanie..... | 67 |
| Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine | 67 |
| Bočný pohľad H 22xx..... | 68 |
| Bočný pohľad H 28xx, | 69 |
| Pripojenia a vetranie | 70 |
| Zabudovanie rúry na pečenie..... | 71 |
| Elektrické pripojenie | 72 |
| Tabuľky prípravy | 73 |
| Trené cesto..... | 73 |
| Miesené cesto | 74 |
| Kysnuté cesto..... | 75 |
| Tvarohovo olejové cesto..... | 76 |
| Píškótové cesto | 76 |
| Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo | 77 |
| Pikantné jedlá..... | 78 |
| Hovädzie mäso..... | 79 |
| Telacie mäso..... | 80 |
| Bravčové mäso..... | 81 |
| Jahňacina, divina..... | 82 |
| Hydina, ryby | 83 |
| Pre skúšobné ústavy | 84 |
| Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1..... | 84 |
| Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť..... | 85 |

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Táto rúra na pečenie zodpovedá predpísaným bezpečnostným ustanoveniam. Neodborné použitie však môže viesť k poškodeniu osôb a vecí.

Pred uvedením rúry na pečenie do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochráňte tak seba a zabránite škodám na rúre na pečenie.

Na základe normy IEC/EN 60335-1 Miele dôrazne upozorňuje na to, aby ste si bezpodmienečne prečítali a dodržiavali kapitolu týkajúcu sa inštalácie rúry na pečenie ako aj bezpečnostné upozornenia a výstrahy.

Miele nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržania týchto pokynov.

Ponechajte si návod na použitie a montáž a odovzdajte ho prípadnému nasledujúcemu vlastníkovi.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Používanie na stanovený účel

- ▶ Táto rúra na pečenie je určená na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch.
 - ▶ Táto rúra na pečenie nie je určená pre používanie vo vonkajších priestoroch.
 - ▶ Rúru na pečenie používajte výlučne pre domáce použite na pečenie cesta, mäsa, grilovanie, varenie, rozmrazovanie a sušenie potravín.
- Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné rúru na pečenie sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom.
- Tieto osoby smú rúru na pečenie používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.
- ▶ Táto rúra je z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti.
 - ▶ V tejto rúre na pečenie je 1 svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

Deti v domácnosti

- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú samé pohybovať v blízkosti rúry na pečenie, iba ak sú pod stálym dozorom.
- ▶ Deti staršie ako 8 rokov smú rúru na pečenie používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Deti musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.
- ▶ Deti nesmú bez dozoru rúru na pečenie čistiť, ani vykonávať jej údržbu.
- ▶ Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti rúry na pečenie. Nikdy im nedovoľte, aby sa s rúrou na pečenie hrali.
- ▶ Nebezpečenstvo udusenja obalovým materiálom. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólii), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa.
Odložte obalový materiál z dosahu detí.
- ▶ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Sklo dvierok, ovládací panel a výstupné otvory ohrevného priestoru rúry na pečenie sa zahrievajú.
Zabráňte deťom, aby sa rúry na pečenie počas prevádzky dotýkali.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 15 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach.
Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si alebo vešali sa na otvorené dvierka.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Technická bezpečnosť

- ▶ Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.
- ▶ Poškodenie rúry na pečenie môže ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Nikdy neuvádzajte poškodenú rúru na pečenie do prevádzky.
- ▶ Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné. Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovú synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Elektrická bezpečnosť tejto rúry na pečenie je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku rúry na pečenie sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte pripojovacie údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Rúru na pečenie pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Rúru na pečenie používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.
- ▶ Táto rúra na pečenie sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie rúry na pečenie. Nikdy neotvárajte kryt rúry na pečenie.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy rúry na pečenie nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely.
- ▶ Pri rúre na pečenie, ktorá je dodaná bez pripojovacieho vedenia, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Ak je pripojovacie vedenie poškodené, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Pri inštalačných a údržbárskych prácach rovnako ako pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete, napr. keď je chybné osvetlenie ohrevného priestoru (viď kapitola „Čo robiť keď ...“). Zabezpečte to nasledovne:
 - Vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
 - vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
 - vytiahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Dbajte na to, aby nebol ovplyvnený prívod chladiaceho vzduchu (napr. zabudovaním tepelných ochranných líšt v montážnej skrini). Okrem toho nesmie byť potrebný chladiaci vzduch nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).

► Ak je rúra na pečenie vstavaná za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate rúru na pečenie. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť rúra na pečenie, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

Prevádzkové zásady

► Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore, na pripravovaných jedlách a príslušenstve.

Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.



► Predmety v blízkosti zapnutej rúry na pečenie môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Rúru na pečenie nepoužívajte nikdy na vyhrievanie miestnosti.

► Prehriate oleje a tuky sa môžu vznietiť. Nenechajte rúru na pečenie počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru. Nikdy nehaste horiace oleje a tuky vodou. Vypnite rúru na pečenie a zahaste plameň tým, že necháte zatvorené dvierka.

► Pri grilovaní potravín spôsobujú príliš dlhé doby prípravy vysušenie a prípadne samovznietenie grilovaných pokrmov. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Niektoré potraviny rýchlo vyschýnajú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť.

Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekávanie žemlí alebo chleba a na sušenie kvetov alebo bylín. Používajte namiesto toho prevádzkové spôsoby Horúci vzduch plus  alebo Horné/spodné pečenie .



► Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uvedomte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.

► Pri využívaní zvyškového tepla na udržiavanie potravín v teplom stave môže v rúre na pečenie vznikáť korózia v dôsledku vlhkosti a kondenzačnej vody a poškodiť ovládací panel. Aj ovládací panel, pracovná doska alebo montážna skriňa sa môžu poškodiť. Rúru na pečenie nikdy nevypínajte ale nastavte na najnižšiu teplotu v zvolenom spôsobe prevádzky. Ventilátor chladenia ostáva potom automaticky zapnutý.

► Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v rúre na pečenie. Potraviny preto prikryte.

► Dno ohrevného priestoru sa môže nahromadím tepla roztrhnúť alebo odlúpiť.

Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie.

Ak chcete dno ohrevného priestoru využiť ako plochu na postavenie pri príprave alebo nahrievaní riadu, používajte na to výlučne typ prevádzky Horúci vzduch plus  alebo Eco horúci vzduch .

► Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním predmetov sem a tam. Keď postavíte hrnce, panvice alebo riad a dno ohrevného priestoru, neposúvajte už v ňom tieto predmety.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

▶ Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Keď nalejete studenú kvapalinu na horúci povrch, vznikne para, ktorá môže spôsobiť ťažké obareniny. Okrem iného sa môžu horúce emailované povrchy náhlou zmenou teploty poškodiť. Nikdy nenalievajte studené tekutiny priamo na horúce emailové povrchy.

▶ Je preto dôležité, aby bola teplota v potravinách rovnomerne rozdelená a aj dostatočne vysoká. Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zahrievali.

▶ Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť.

Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu.

▶ V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.

▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 15 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Rúra na pečenie sa môže poškodiť.

Pre prístroje s nerezovými plochami platí:

▶ Nerezová plocha s povlakom sa lepidlom poškodí a stráca tým ochranný účinok pred znečisteniami. Nelepte na nerezovú plochu žiadne samolepiace poznámky, priesvitné lepiace pásky, krycie lepiace pásky alebo iné lepiace prostriedky.

▶ Magnety môžu spôsobiť poškrabanie. Nerezové plochy nepoužívajte ako nástenku na magnety.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“). Postranné mriežky opäť správne namontujte.
- ▶ Katalytickým spôsobom emailovanú zadnú stenu je možné za účelom čistenia rozobrať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Rozobratie zadnej steny“). Zadnú stenu opäť správne založte a rúru na pečenie nikdy nepoužívajte bez zabudovanej zadnej steny.
- ▶ Vo vlhkých a teplých oblastiach hrozí zvýšená pravdepodobnosť napadnutia hmyzom (napr. šváby). Rúru na pečenie a jej okolie udržiajte vždy čisté.
Na poškodenia hmyzom sa nevzťahuje záruka.

Príslušenstvo

- ▶ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie poskytované spoločnosťou Miele.
- ▶ Miele Vám poskytuje až 15 ročnú, najmenej ale 10 ročnú záruku na dodanie náhradných dielov pre zachovanie funkčnosti po ukončení sériovej výroby Vašej rúry na pečenie.
- ▶ Miele Gourmet-pekáč HUB 5000/HUB 5001 (ak je k dispozícii) sa nesmie zasunúť do úrovne 1. Ohrevné dno sa poškodí. Malou vzdialenosťou sa nahromadí teplo a email sa môže odtrhnúť alebo prasknúť. Nikdy nezasúvajte Miele pekáč ani na horné priečky úrovne 1, pretože tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu. Používajte vo všeobecnosti úroveň 2.

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalového materiálu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály boli zvolené s prihliadnutím k aspektom ochrany životného prostredia a k možnostiam ich likvidácie, sú teda recyklovateľné.

Vrátenie obalov do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Váš špecializovaný predajca odobere obalový materiál naspäť.

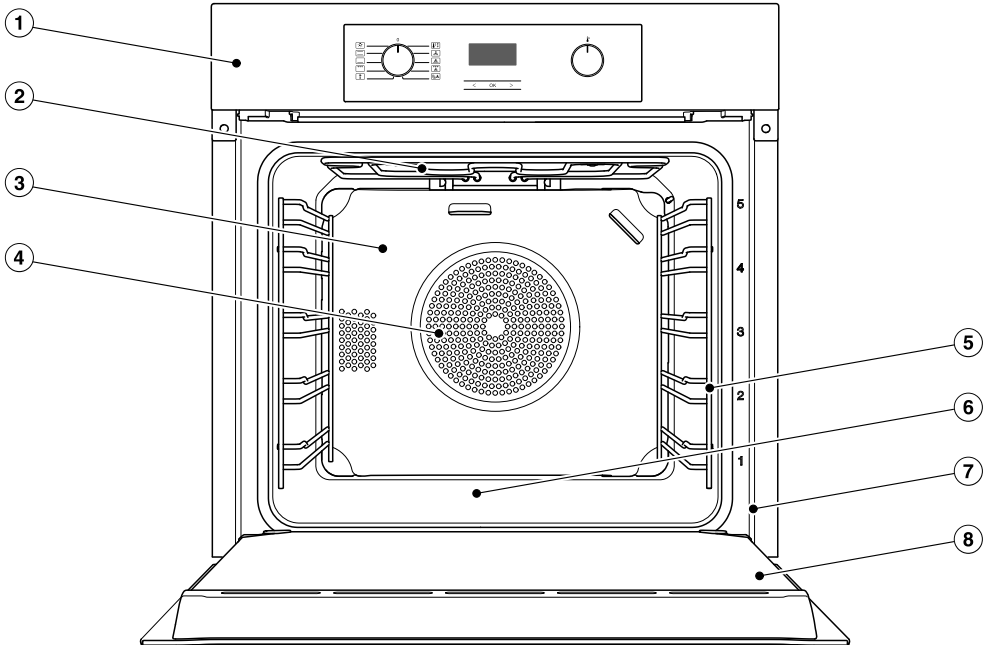
Likvidácia starého prístroja

Staré elektrické a elektronické prístroje obsahujú často ešte cenné suroviny. Obsahujú ale tiež škodlivé látky, ktoré boli potrebné pre ich funkčnosť a bezpečnosť. V komunálnom odpade alebo pri nesprávnej manipulácii môžu poškodzovať ľudské zdravie a životné prostredie. Váš starý prístroj preto v žiadnom prípade nedávajte do komunálneho odpadu.



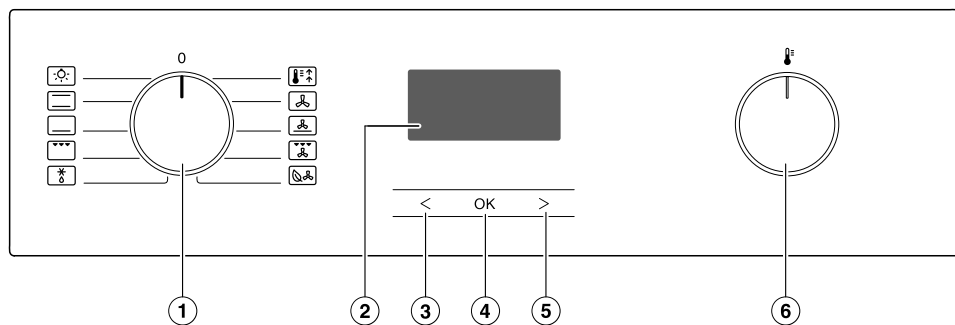
Miesto toho využívajte oficiálne zberné a vratné miesta na odovzdávanie a zúžitkovanie elektrických a elektronických prístrojov zriadené obcami, predajcami alebo spoločnosťou Miele. Podľa zákona ste sami zodpovední za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom starom prístroji. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš vyradený prístroj až do odvezenia uložený mimo dosah detí.

rúra na pečenie



- ① ovládacie prvky
- ② výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie
- ③ katalyticky emailovaná zadná stena
- ④ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑤ postranná mriežka so 5 úrovňami
- ⑥ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie
- ⑦ čelný rám s typovým štítkom
- ⑧ dvierka

ovládacie prvky pre rúru na pečenie










- ① volič prevádzkových spôsobov
Pre voľbu prevádzkových spôsobov
- ② časový spínač
Pre zobrazenie denného času a nastavenia
- ③ sensorové tlačidlo <
Pre zmenu časov a nastavení
- ④ sensorové tlačidlo OK
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení
- ⑤ sensorové tlačidlo >
Pre zmenu časov a nastavení
- ⑥ volič teploty
Pre nastavenie teploty

Volič prevádzkových spôsobov



Voličom prevádzkových spôsobov volíte spôsoby a zapínate zvlášť osvetlenie ohrevného priestoru.


Môžete ním otáčať doprava aj doľava. Ak je v polohe **0**, môžete ho zatlačením zapustiť.

Prevádzkové spôsoby

-  Osvetlenie
-  Horné/spodné pečenie
-  Spodné pečenie
-  Veľký gril
-  Rozmrazovanie
-  Booster
-  Horúci vzduch plus
-  Intenzívne pečenie
-  Gril s cirkuláciou
-  Eco horúci vzduch

Volič teploty

Ak zvolíte prevádzkový spôsob, potom sa na displeji zobrazí navrhovaná teplota a symbol . Voličom teploty  meníte teplotu pre prípravu pokrmov v krokoch po 5 stupňoch.

Voličom teploty  môžete otáčať doprava aj doľava a v každej polohe ho tlakom zapustiť.

Časový spínač

Časový spínač ovládate cez **displej** a **senzorovými tlačidlami** **<**, **OK** a **>**.

Displej

Na displeji sa zobrazuje denný čas alebo Vaše nastavenia.

Ak nevykonáte žiadne nastavenia, displej mierne zbledne.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Časový spínač“.

Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na stlačenie prstom. Každé stlačenie je potvrdené tónom tlačidiel.

Tento tón tlačidiel môžete vypnúť tak, že pri nastavení **P 4** zvolíte status **5 1** (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“).

Vybavenie

Modely popísané v tomto návode na použitie a montáž nájdete na zadnej strane.

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

Nájdete tam označenie modelu Vášho modelu, výrobné číslo ako aj pripojovacie údaje (napätie siete/frekvencia/maximálny príkon).

Pripravte si tieto informácie, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedela cielene pomôcť.

Súčasti dodávky

- Návod na použitie a montáž pre obsluhu funkcií rúry na pečenie
- skrutky na upevnenie Vašej rúry na pečenie v montážnej skrini
- rôzne príslušenstvo

Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie

Vybavenie je závislé od modelu.

Vaša rúra na pečenie má vždy postrannú mriežku, univerzálny plech a rošt na pečenie a opekanie (skrátene rošt).


V závislosti od modelu je Vaša rúra na pečenie vybavená niektorým z ďalej uvedeným príslušenstvom.

Všetko uvedené príslušenstvo a čistiace a ošetrovacie prostriedky sú prispôbené Miele rúram na pečenie.

Môžete ich objednať cez internet na adrese shop.miele.sk, alebo zakúpiť u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Pri objednávke uvádzajte označenie modelu Vašej rúry na pečenie a označenie požadovaného príslušenstva.

postranná mriežka

V ohrevnom priestore sa na pravej a ľavej strane nachádzajú postranné mriežky s úrovňami  na zasunutie príslušenstva.

Označenie úrovni si môžete prečítať na čelnom ráme.

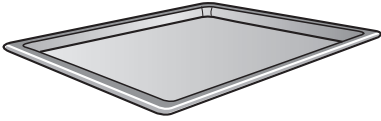
Každá úroveň je tvorená 2 nad sebou umiestnenými priečkami.

Príslušenstvo (napr. rošt) sa zasunie medzi priečky.

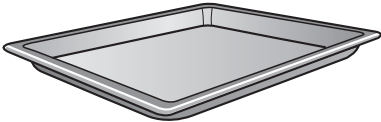
Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“).

Plech na pečenie, univerzálny plech a rošt s ochranou proti vytiahnutiu

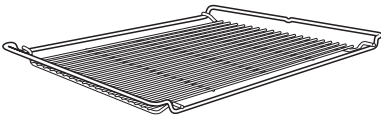
plech na pečenie HBB 71:



univerzálny plech HUBB 71:



rošt HBBR 71:



Zasuňte toto príslušenstvo vždy medzi priečky jednej úrovne do postranných mriežok.

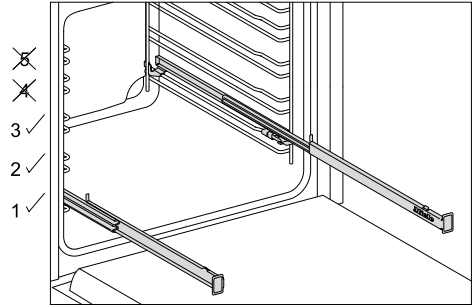
Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole.

Na kratších stranách tohto príslušenstva sa nachádza v strede ochrana voči vysunutiu. Zabraňuje vysunutiu príslušenstva z postranných mriežok, keď chcete príslušenstvo vytiahnuť len čiastočne.



Ak používajte univerzálny plech s položeným roštom, tak sa univerzálny plech zasúva medzi priečky jednej úrovne a rošt automaticky nad.

Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C

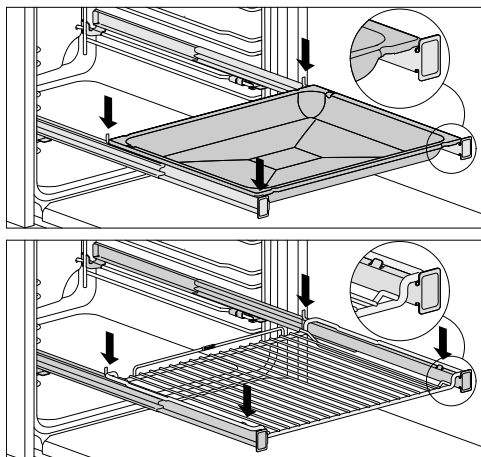


FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa môžu zabudovať len do úrovní 1, 2 a 3.

FlexiClip plnovýsuvné pojazdy je možné úplne vytiahnuť z ohrevného priestoru a umožňujú dobrý prehľad o pripravovanom pokrme.

Zasuňte FlexiClip-plnovýsuvné pojazdy najprv úplne, skôr ako na ne nasuniete príslušenstvo.

Vybavenie



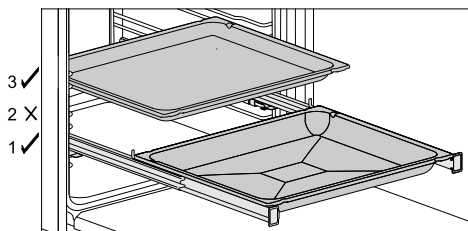
Aby sa príslušenstvo nechtiac nezošmyklo:

- Dbajte na to, aby príslušenstvo bolo uložené medzi prednými a zadnými zarážkami pojazdov.
- Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole na FlexiClip pojazdy.

Zaťažiteľnosť FlexiClip-plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

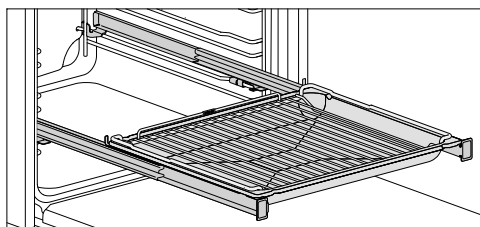
Keďže sa FlexiClip plnovýsuvné pojazdy zabudujú na hornej priečke jednej úrovne, zmenší sa vzdialenosť k vyššej úrovni nad ňou. Pri primalej vzdialenosti sa zhorší výsledok prípravy.

Pokrm môžete pripravovať s viacerými plechmi na pečenie, s univerzálnymi plechmi alebo roštom.



- Zasuňte plech na pečenie, univerzálny plech alebo rošt na FlexiClip plnovýsuvné pojazdy.
- Pri zasúvaní ďalšieho príslušenstva dodržte minimálne jednu úroveň smerom hore k FlexiClip plnovýsuvnom.

Univerzálny plech s položeným roštom môžete použiť na FlexiClip plnovýsuvné pojazdy.



- Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom na FlexiClip plnovýsuvné pojazdy. Rošt sa kĺže pri zasúvaní automaticky medzi priečky úrovne nad FlexiClip pojazdy.
- Pri zasúvaní ďalšieho príslušenstva dodržte minimálne jednu úroveň smerom hore k FlexiClip plnovýsuvnom.

Zabudovanie plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

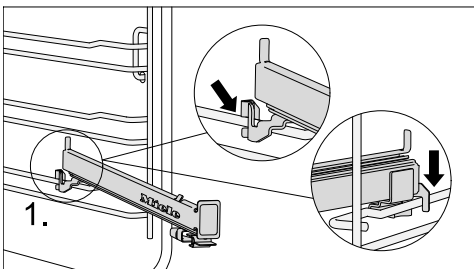
Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako zabuduje alebo vyberiete FlexiClip pojazdy, nechajte najprv vychladnúť ohrevné telesá, výhrevný priestor, mriežky a príslušenstvo.

Zabudujte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy najlepšie do úrovne 1. Tak ich môžete použiť pre všetky pokrmy, ktoré sa majú pripravovať v úrovni 2.

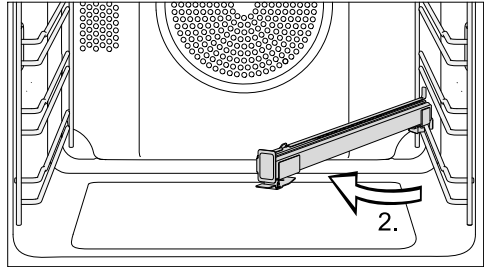
Jedna úroveň postranných mriežok pozostáva z dvoch priečok. FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú na horné priečky jednej úrovne.

Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

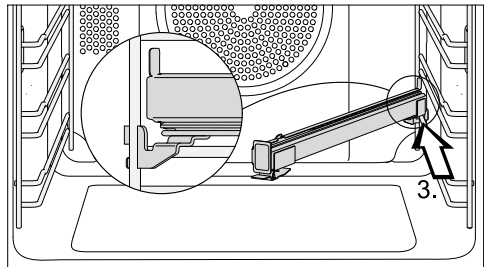
Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip počas montáže alebo demontáže **neroztá-hujte**.



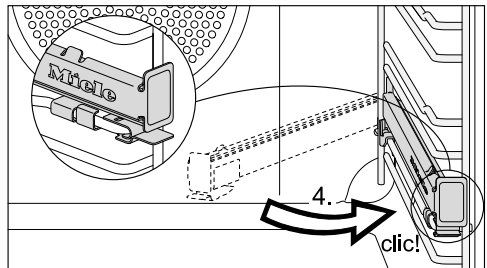
- FlexiClip plnovýsuvný pojazd zaveste vpredu na hornú priečku jednej úrovne (1.).



- Odklopte FlexiClip pojazd do stredú ohrevného priestoru (2.).



- FlexiClip pojazd posuňte popri hornej priečke šikmo dozadu až na doraz (3.).



- Zaklopte FlexiClip pojazd späť a počutelne ho zaklapnite na hornej priečke (4.).

Ak by boli plnovýsuvné pojazdy hhártClip po montáži zablokované, musíte ich raz silne vytiahnuť.

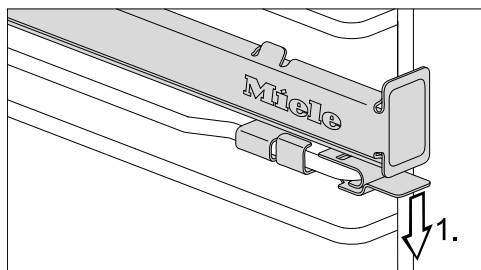
Vybavenie

Demontáž plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

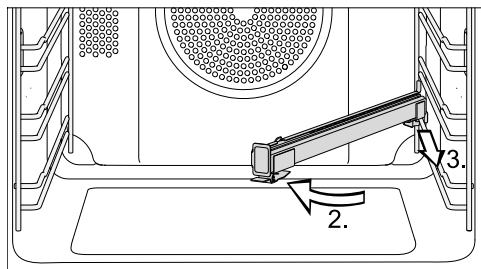
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako zabuduje alebo vyberiete FlexiClip pojazdy, nechajte najprv vychladnúť ohrevné telesá, výhrevný priestor, mriežky a príslušenstvo.

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasunúť.

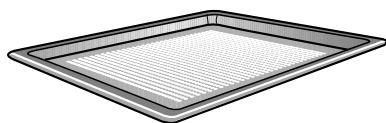


- Zatlačte sponu FlexiClippojazdu smerom dole (1.).



- Zaklopte FlexiClip plnovýsuvný pojazd do stredu ohrevného priestoru (2.) a vytiahnite ho popri hornej priečke dopredu (3.).
- Nadvihnite FlexiClip plnovýsuvný pojazd z priečky a vyberte ho.

Plech Gourmet, perforovaný HBBL 71



Perforovaný plech na pečenie Gourmet bol špeciálne vyvinutý na pečenie chleba a žemlí, pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovo-olejového cesta. Jemné dierovanie podporuje zhnednutie na spodnej strane.

Gourmet plech na pečenie môžete používať aj na sušenie.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Rovnaké možnosti použitia Vám poskytuje aj **perforovaná okrúhla forma na pečenie HBFP 27-1**.

Pizza kameň HBS 70



S pizza kameňom Gourmet dosiahnete optimálne výsledky pečenia pokrmov, ktoré majú byť na spodnej strane upečené do chrumkava ako napr. pizza, quiche, chlieb, žemle, pikantné pečivo a pod.

Pizza kameň je zo žiaruvzdornej keramiky a je glazovaný. Na polozenie a zloženie pripravovaného pokrmu z pizza kameňa je priložená sádzacia lopatka z neošetreného dreva.

- Zasuňte rošt a vložte pizza kameň na rošt.

Okrúhle formy na pečenie



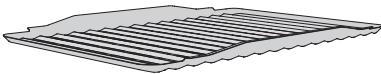
Nedierovaná okrúhla forma na pečenie HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korenených krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekание hlbokozmrazených múčnikov alebo pizze.

Perforovaná okrúhla forma na pečenie HBFP 27-1 bola špeciálne vyvinutá na pečenie pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovoolejového cesta, chleba a žemlí. Jemné dierovanie podporuje zhnednutie na spodnej strane. Môžete ju používať aj na sušenie.

Emailový povrch oboch foriem na pečenie je zušľachtený úpravou Perfect-Clean.

- Zasuňte rošt a vložte okrúhlu formu na pečenie na rošt.

Plech na grilovanie a pečenie HGBB 71



Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá do univerzálneho plechu. Pri grilovaní alebo pečení mäsa chráni odkvapávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

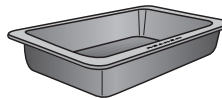
Miele Gourmet pekáče sa na rozdiel od iných pekáčov môžu zasunúť priamo do postranných mriežok. Sú tak ako rošt opatrené ochranou proti vyťahnutiu. Na povrchu pekáčov je vrstva brániacia prílepeniu.

Gourmet pekáče existujú s rôznymi hĺbkami. Šírka a výška sú rovnaké.

Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

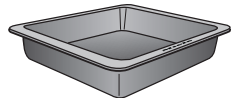
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



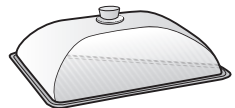
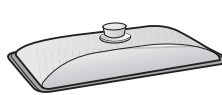
HBD 60-22

hĺbka: 35 cm

HUB 5001-XL*

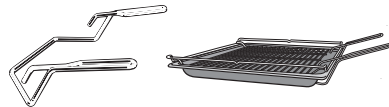


HBD 60-35



* vhodné pre indukčné varné dosky

Vyberacia rukoväť HEG



Vyberacia rukoväť Vám uľahčí vybratie univerzálneho plechu, plechu na pečenie a roštu.

Vybavenie

Katalyticky emailované príslušenstvo

Katalyticky emailované povrchy sa pri vysokých teplotách sami čistia od znečistení olejom a mazivom. Prečítajte si informácie v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

- Bočné steny

Bočné steny sa nasadzujú za postranné mriežky a chránia steny ohrevného priestoru pred znečistením.

- Zadná stena


Objednajte náhraný diel, ak je katalytický email nevhodnou manipuláciou alebo silným znečistením neúčinný.

Pri objednávke zadajte označenie modelu Vašej rúry na pečenie.

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

- Univerzálna utierka z mikrovlákná Miele
- Miele čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie

Bezpečnostné zariadenie

- **Blokovanie uvedenia do prevádzky**  pre rúry na pečenie (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“)
- **Ventilátor chladenia**
Ventilátor chladenia sa automaticky zapína pri každej príprave pokrmu. Zabezpečuje, aby sa horúci vzduch ohrevného priestoru zmiešal so studeným vzduchom v miestnosti skôr, ako prejde medzi dvierka a ovládací panel.
Po príprave pokrmu dobieha ventilátor chladenia, aby sa nezrážala v ohrevnom priestore, na ovládacom paneli alebo na montážnej skrini vlhkosť. Tento dobeh ventilátora chladenia sa v určitej dobe automaticky vypne.
- **Bezpečnostné vypnutie**
Bezpečnostné vypnutie sa aktivuje automaticky, keď je rúra na pečenie prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Dĺžka doby závisí od zvoleného spôsobu prevádzky.
- **Vetrané dvierka**
Dvierka sú skonštruované zo sklenných tabulí s povrchovou úpravou čiastočne odrážajúcou teplo. Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné. Za účelom čistenia môžete dvierka vymontovať a rozobrať (viď kapitola „Čistenie a starostlivosť“).

Zušľachtené povrchy Perfect-Clean

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa vyznačujú vynikajúcim efektom proti prilepeniu a mimoriadne jednoduchým čistením.

Pripravený pokrm sa dá ľahko oddeliť. Znečistenia po pečení sa ľahko odstraňujú.

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa ošetrujú podobne ako sklo. Prečítajte si pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, aby ostal zachovaný účinok proti prilepeniu a mimoriadne jednoduché čistenie.

Zušľachtené povrchy PerfectClean:

- ohrevný priestor
- univerzálny plech
- plech na pečenie
- plech na grilovanie a pečenie
- plech Gourmet, perforovaný
- okrúhla forma na pečenie
- dierovaná okrúhla forma na pečenie

Prvé uvedenie do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky

⚠ Rúru na pečenie môžete prevádzkovať len v zabudovanom stave.

- Ak je zatlačený volič prevádzkových spôsobov a teplotný volič, vytlačte ich.

Denný čas môžete meniť len vtedy, keď je volič prevádzkových spôsobov v polohe 0.

- Nastavte denný čas.

Prvé nastavenie denného času

Denný čas sa zobrazuje v 24 hodinovom formáte.



Po pripojení k elektrickej sieti bliká na displeji 12:00.

Denný čas nastavíte po blokoch: najprv hodiny a potom minúty.

- Potvrďte pomocou OK.

12:00 svieti a ⌚ bliká.

- Potvrďte pomocou OK, pokým bliká ⌚.

Bliká blok číslic predstavujúci hodiny.

- Hodiny nastavte pomocou < alebo >.

- Potvrďte pomocou OK.

Hodiny sa uložia a blok číslic predstavujúci minúty bliká.

- Minúty nastavte pomocou < alebo >.

- Potvrďte pomocou OK.


Denný čas sa uloží.


Denný čas môžete nechať zobrazit aj v 12-hodinovom formáte tak, že pri nastavení P 2 zvolíte status 12 (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavenia“).

Prvé rozohriatie rúry na pečenie

Pri prvom rozohriatí rúry na pečenie môže dôjsť k nepríjemnému zápachu. Zápach odstráňte tak, že budete prázdnu rúru na pečenie minimálne hodinu rozohrievať.

Počas rozohrievania sa postarajte o dobré vetranie kuchyne. Zabráňte prenikaniu pachov do iných miestností.


- Odstráňte z rúry na pečenie prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- Vyčistite ohrevný priestor pred rozohriatím vlhkou utierkou od prípadného prachu alebo zvyškov obalového materiálu.
- Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip (ak sú k dispozícii) do postranných mriežok a zasuňte všetky plechy a rošt.
- Zvoľte prevádzkový spôsob horúci vzduch plus .

Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C). Bliká symbol .

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

- Zvoľte maximálnu možnú teplotu (250 °C).
- Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.
- Po vyhriatí otočte volič prevádzkových spôsobov do polohy **0**.

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí










 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

- Vyberte všetko príslušenstvo z ohrevného priestoru a ručne ho vyčistite (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).
- Vyčistite ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Prehľad prevádzkových spôsobov

| prevádzkové spôsoby | navrhovaná hodnota | rozsah |
|--|--------------------|------------|
| Horúci vzduch plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Intenzívne pečenie  | 170 °C | 50–250 °C |
| Eco horúci vzduch  | 190 °C | 100–250 °C |
| Rozmrazovanie  | 25 °C | 25–50 °C |
| Booster  | 160 °C | 100–250 °C |
| Horné/spodné pečenie  | 180 °C | 30–250 °C |
| Spodné pečenie  | 190 °C | 100–250 °C |
| Veľký gril  | 240 °C | 200–250 °C |
| Gril s cirkuláciou  | 200 °C | 100–250 °C |

Prípravy pokrmov

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvolte nižšiu teplotu od uvedenej na receptoch alebo v tabuľke a skontrolujte pokrm po kratšom čase ako je uvedené.
- Ohrevný priestor predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené ako potrebné na recepte alebo v tabuľke prípravy.
- Počas prípravy pokrmov podľa možnosti neotvárajte dverka.
- Používajte najlepšie matné, tmavé formy na pečenie a napařovacie misy z nereflektujúcich materiálov (emailová oceľ, tepelne odolné sklo, hliníková liatina s povrchovou úpravou). Lesklé materiály ako nerez alebo hliník odrážajú teplo, ktoré sa tak horšie dostáva k pripravovanému pokrmu. Ani dno ohrevného priestoru alebo rošt neprikrývajte hliníkovou fóliou odrážajúcou teplo.
- Skontrolujte čas prípravy pokrmu, aby ste neplytvali energiou. Ak je to možné, nastavte dobu prípravy, alebo použite pokrmový teplomer, ak je k dispozícii.
- Pre mnoho pokrmov môžete použiť spôsob prevádzky Horúci vzduch plus . Pomocou neho môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore. Okrem toho môžete prípravu vykonávať na viacerých úrovniach naraz.
- Eco horúci vzduch  je inovatívny prevádzkový spôsob vhodný pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, mrazené žemle alebo vykrajované keksíky ale aj mäsové pokrmy a pokrmy na pečenie. Pripravujete šetriac energiou s optimálnym využitím tepla. Pri príprave na jednej úrovni šetríte do 30 % energie pri porovnateľne dobrých výsledkoch prípravy. Počas prípravy pokrmov neotvárajte dverka.
- Na pokrmy na grilovanie využívajte podľa možnosti prevádzkový spôsob Gril s cirkuláciou . Grilujete pritom pri nižších teplotách ako pri iných grilovaniach pri maximálne nastavenej teplote.
- Ak je to možné, pripravujte viacej pokrmov súčasne. Uložte ich vedľa seba alebo na rôzne úrovne.
- Pokrmy, ktoré nemôžete pripravovať súčasne, pripravujte podľa možnosti hneď po sebe, aby ste využili už existujúce teplo.

Tipy na šetrenie energie

Využitie zostatkového tepla

- Pri prípravách pokrmov s teplotami nad 140 °C a dobou prípravy viac ako 30 minút môžete teplotu asi 5 minút pred koncom prípravy znížiť na najnižšiu nastaviteľnú teplotu. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu. Rúru na pečenie ale v žiadnom prípade nevypínajte (viď kapitola „Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia“).
- Ak chcete očistiť katalyticky emailované časti od oleja a masťnôt, spustíte čistiaci proces najlepšie priamo po procese prípravy pokrmu. Existujúce zostatkové teplo zníži spotrebu energie.

Režim úspory energie

Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne keď neprebieha príprava pokrmu a nenasleduje žiadna ďalšia obsluha. Zobrazí sa denný čas alebo zhasne displej (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“).

Jednoduchá obsluha

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Voličom prevádzkových spôsobov zvolte požadovaný spôsob prevádzky.

Objaví sa navrhovaná teplota.

Zapne sa osvetlenie a vyhrievanie ohrevného priestoru a ventilátor chladenia.

- V prípade potreby zmeňte voličom teploty teplotu.

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zohrievania.

Môžete sledovať nárast teploty. Pri prvom dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál.




- Po príprave pokrmu otočte volič prevádzkových spôsobov do polohy **0**.
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Predohrev ohrevného priestoru


Prevádzkový spôsob Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru.


Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

- Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.
- Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:


- tmavé chlebové cestá a rozbif a filé v prevádzkovom spôsobe Horúci vzduch plus  a Horné/spodné pečenie 
- múčnik a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút) ako aj citlivé cestá (napr. piškóta) v prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie 

Rýchloohrev

Prevádzkovým spôsobom Booster  môžete skrátiť fázu rozhorievania.

Pri pizze a citlivých cestách (napr. keks a drobné pečivo) nepoužívajte počas fázy predohrevu prevádzkový spôsob Booster .

Tento pripravovaný pokrm inak zhora rýchlo zhnedne.

- Zvoľte Booster .
- Zvoľte teplotu.
- Po dosiahnutí zvolenej teploty prejdite na požadovaný prevádzkový spôsob.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

Časový spínač

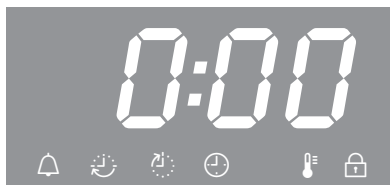
Časový spínač ponúka nasledovné funkcie:

- zobrazenie denného času
- kuchynský budík
- automatické zapínanie a vypínanie príprav pokrmov
- Zmena rozličných nastavení *P*

Časový spínač ovládate cez **displej** a **senzorovými tlačidlami** <, OK a >.

Funkciám, ktoré sú k dispozícii sú priradené symboly.

Displej



Symbole na displeji

Podľa polohy voliča prevádzkových spôsobov ○ a/alebo stlačeného senzorového tlačidla sa zobrazia tieto symboly:

| symbol/funkcia | ○ |
|------------------------------|--------------------|
| kuchynský budík | ľubovoľne |
| doba prípravy | prevádzkový spôsob |
| koniec doby prípravy | |
| teplota | |
| denný čas | 0 |
| <i>P</i> nastavenie | |
| 5 status nastavenia | |
| zablokovanie sprevádzkovania | |

Funkciu môžete nastaviť alebo zmeniť len v priradenej polohe voliča prevádzkových spôsobov.

Senzorové tlačidlá

| senzorové tlačidlo | použitie |
|--------------------|--|
| < | <ul style="list-style-type: none">- označenie funkcií- zníženie času- vyvolanie nastavení <i>P</i>- zmena statusu 5 nastavenia <i>P</i> |
| > | <ul style="list-style-type: none">- označenie funkcií- zvýšenie časov- zmena statusu 5 nastavenia <i>P</i> |
| OK | <ul style="list-style-type: none">- vyvolanie funkcií- uloženie nastavených časov a zmenených nastavení- vyvolanie nastavených časov |

Hodiny, minúty alebo sekundy nastavíte senzorovým tlačidlom < alebo > v krokoch po 1. Ak senzorové tlačidlo podržíte stlačené dlhšie, priebeh sa urýchli.

Princíp nastavenia času

Časy nastavujete zásadne po blokoch:

- pri dennom čase a dobe prípravy najskôr hodiny a potom minúty,
- pri kuchynskom budíku najskôr minúty a potom sekundy.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Zobrazia sa funkcie zodpovedajúce príslušnej polohe voliča prevádzkových spôsobov (△, ☺, ☹, alebo ⊕).

■ Sensorový tlačidlom < alebo > označte požadovanú funkciu.

Príslušný symbol bliká asi 15 sekúnd.

■ Potvrďte pomocou *OK*, pokým symbol bliká.

Vyvolá sa funkcia a bliká ľavý blok číslic.

Čas môžete nastavovať len pokým bliká blok číslic. Ak táto doba uplynula, musíte funkciu vyvolať opäť.

■ Sensorovým tlačidlom < alebo > nastavte požadovanú hodnotu.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Bliká pravý blok číslic.

■ Sensorovým tlačidlom < alebo > nastavte požadovanú hodnotu.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Váš nastavený čas sa uloží do pamäti.

Zobrazenie časov

Ak ste nastavili časy, upozorňujú na ne symboly △ a ☺ alebo ☹.

Ak používate naraz funkcie kuchynský budík △, doba prípravy ☺ a koniec prípravy ☹ uprednostnene sa zobrazí čas, ktorý ste nastavili naposledy.

Ak ste nastavili čas prípravy, nie je možné zobraziť denný čas.

Po uplynutí časov

Keď uplynie čas, bliká príslušný symbol a zaznie signál, ak je zapnutý signálny tón (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“).

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Časový spínač

Používanie kuchynského budíka

Kuchynský budík môžete využiť na kontrolu osobitných procesov, napr. na varenie vajec.


Kuchynský budík môžete použiť aj vtedy, keď ste súčasne nastavili čas pre automatické zapnutie alebo vypnutie prípravy pokrmu (napr. ako pripomenutie, že máte pripravovaný pokrm počas prípravy okoreniť alebo poliať).

Kuchynský budík je možné nastaviť maximálne na 99 minút a 59 sekúnd.

Nastavenie kuchynského budíka

Príklad: Chcete variť vajce a nastavíte kuchynský budík na 6 minút a 20 sekúnd.



■ Stláčajte sensorové tlačidlo < toľko krát, kým nezačne blikáť .

■ Potvrďte pomocou OK.



Zobrazí sa 00:00 a blok číslic predstavujúcich minúty bliká.

Ak najskôr stlačíte sensorové tlačidlo <, zobrazia sa najskôr dve čiarky a pri ďalšom stlačení maximálna možná hodnota bloku číslic predstavujúca minúty 99.



■ Minúty nastavte pomocou sensorového tlačidla < alebo >.

■ Potvrďte pomocou OK.

Minúty sa uložia a blok číslic predstavujúci sekundy bliká.




■ Sekundy nastavte pomocou sensorového tlačidla < alebo >.


■ Potvrďte pomocou OK.



Čas kuchynského budíka sa uloží a po sekundách odpočítava.

Symbol  upozorňuje na kuchynský budík.

Po uplynutí času kuchynského budíka:


- Bliká .
- Zvyšuje sa čas.
- Ak je signálny tón zapnutý, znie asi 7 minút signál (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“).

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Ak nie sú zapnuté žiadne doby prípravy, zobrazí sa denný čas.

Zmena kuchynského budíka

- Stláčajte senzorové tlačidlo < toľko krát, kým nezačne blikáť .

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Blok číslic predstavujúcich minúty bliká.

- Minúty nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.

■ Potvrďte pomocou *OK*.


Blok číslic predstavujúcich sekundy bliká.

- Sekundy nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží a po sekundách odpočítava.

Zrušenie kuchynského budíka

- Stláčajte senzorové tlačidlo < toľko krát, kým nezačne blikáť .

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Blok číslic predstavujúcich minúty bliká.

- Znížte minúty senzorovým tlačidlom < na *00*, alebo zvýšte minúty senzorovým tlačidlom > na *99*.

Pri ďalšom navolení príslušného senzorového tlačidla sa miesto bloku číslic predstavujúcich minúty zobrazia dve čiarky:



■ Potvrďte pomocou *OK*.

Zobrazia sa štyri čiarky:



■ Potvrďte pomocou *OK*.

Kuchynský budík sa vymaže.

Ak nie sú zapnuté žiadne doby prípravy, zobrazí sa denný čas.

Časový spínač

Automatické zapnutie a vypnutie prípravy pokrmu

Pri všetkých prevádzkových spôsoboch okrem Veľký gril [] a Gril s cirkuláciou [] môžete prípravu pokrmov nechať automaticky zapnúť alebo vypnúť.

K tomu nastavte po zvolení prevádzkového spôsobu a teploty dobu prípravy alebo dobu prípravy a koniec doby prípravy. Doba prípravy, akú môžete nastaviť pre prípravu pokrmu je maximálne 11 hodín a 59 minút.

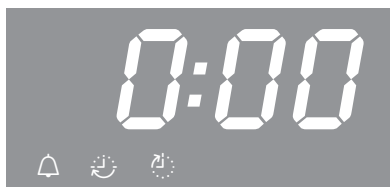
Automatické zapnutie a vypnutie prípravy pokrmu sa odporúča pri pečení mäsa.

Pečenie by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.

Nastavenie doby prípravy

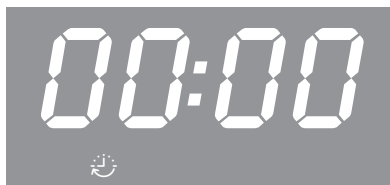
Príklad: Múčnik potrebuje dobu pečenia 1 hodinu a 5 minút.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte prevádzkový spôsob a teplotu. Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.
- Stláčajte senzorové tlačidlo > toľko krát, kým nezačne blikáť 🕒.



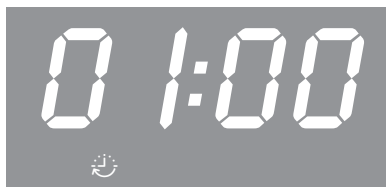
Zobrazí sa 0:00.

- Potvrďte pomocou OK.



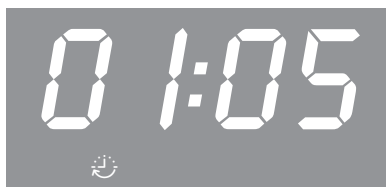
Zobrazí sa 00:00 a blok číslic predstavujúcich hodiny bliká.

Ak najskôr stlačíte senzorové tlačidlo <, zobrazia sa najskôr dve čiarky a pri ďalšom stlačení maximálna možná hodnota bloku číslic predstavujúca hodiny //.

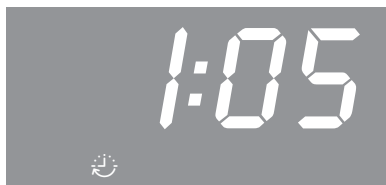


- Hodiny nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.
- Potvrďte pomocou OK.

Hodiny sa uložia a blok číslic predstavujúci minúty bliká.



- Minúty nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.
- Potvrďte pomocou OK.



Doba prípravy sa uloží a po minútach sa odpočítava, posledná minúta sa odpočítava po sekundách.

Symbol 🕒 upozorňuje na dobu prípravy.

Po uplynutí doby prípravy:

- Zobrazí sa 0:00.
 - Bliká ☺.
 - Vyhrievanie ohrevného priestoru sa automaticky vypne.
 - Ventilátor chladenia ostáva zapnutý.
 - Ak je signálny tón zapnutý, znie asi 7 minút signál (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“).
- Potvrďte pomocou OK.
 - Vypnú sa akustické a optické signály.
 - Zobrazí sa denný čas.
 - Vyhrievanie ohrevného priestoru sa opäť zapne.
- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy 0.
 - Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Nastavenie doby prípravy a ukončenia prípravy

Môžete nastaviť dobu prípravy a koniec doby prípravy pre automatické zapnutie a vypnutie prípravy pokrmu.

Príklad: Aktuálny denný čas je 11:15 ; pečenie s dobou prípravy 90 minút má byť hotové o 13:30 .

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte prevádzkový spôsob a teplotu.

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

Nastavte najskôr dobu prípravy:

- Stláčajte senzorové tlačidlo > toľko krát, kým nezačne blikáť ☺.

- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa 00:00 a blok číslic predstavujúcich hodiny bliká.

- Hodiny nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.

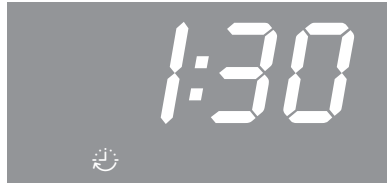
- Potvrďte pomocou OK.

Hodiny sa uložia a blok číslic predstavujúci minúty bliká.

- Minúty nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.

- Potvrďte pomocou OK.

Čas prípravy pokrmu sa uloží.



Symbol ☺ upozorňuje na dobu prípravy.

Potom nastavte koniec doby príprav:

- Stláčajte senzorové tlačidlo > toľko krát, kým nezačne blikáť ☺.

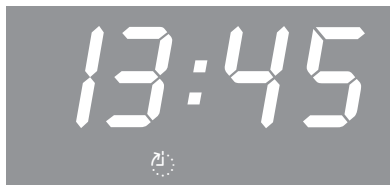


Na displeji sa zobrazí 12:45 (= aktuálny denný čas + doba prípravy = 11:15 + 1:30).

- Potvrďte pomocou OK.

Časový spínač

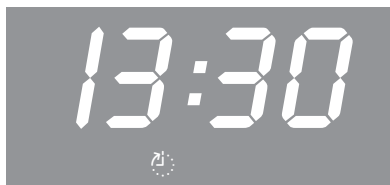
Bliká blok číslic predstavujúci hodiny.



■ Hodiny nastavte pomocou senzoro-
vého tlačidla < alebo >.

■ Potvrďte pomocou OK.

Hodiny sa uložia a blok číslic pred-
stavujúci minúty bliká.



■ Minúty nastavte pomocou senzoro-
vého tlačidla < alebo >.


■ Potvrďte pomocou OK.

Koniec doby prípravy sa uloží .

Vypne sa vyhrievanie a osvetlenie vy-
hrievacieho priestoru a ventilátor.

Nastavený čas konca doby prípravy sa
zobrazí na displeji.

Akonáhle je dosiahnutý okamih spuste-
nia (13:30 - 1:30 = 12:00), zapne sa vy-
hrievanie a osvetlenie vyhrievacieho
priestoru a ventilátor chladenia.

Nastavená doba prípravy  sa zobrazí
a po minútach sa odpočítava, posledná
minúta sa odpočítava po sekundách.

Zmena doby prípravy

■ Stláčajte senzorové tlačidlo > toľko
krát, kým nezačne blikáť .

Zobrazí sa zostávajúci čas prípravy.

■ Potvrďte pomocou OK.

Bliká blok číslic predstavujúci hodiny.

■ Hodiny nastavte pomocou senzoro-
vého tlačidla < alebo >.

■ Potvrďte pomocou OK.


Blok číslic predstavujúcich minúty bliká.

■ Minúty nastavte pomocou senzoro-
vého tlačidla < alebo >.

■ Potvrďte pomocou OK.

Zmenená doba prípravy sa uloží.

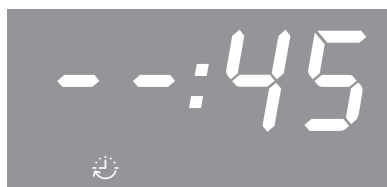
Vymazanie doby prípravy

■ Stláčajte senzorové tlačidlo < alebo
> toľko krát, kým nezačne blikáť .

■ Potvrďte pomocou OK.

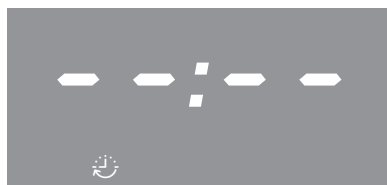
Bliká blok číslic predstavujúci hodiny.

■ Stláčajte senzorové tlačidlo < alebo
> toľko krát, pokým sa nezobrazia
dve čiarky.



■ Potvrďte pomocou OK.

Zobrazia sa štyri čiarky:



■ Potvrďte pomocou OK.

Doba prípravy a prípadne nastavený koniec doby prípravy sa vymažú.


Ak nie je zapnutý kuchynský budík, zobrazí sa denný čas.

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

Ak chcete ukončiť dobu prípravy:

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy **0**.
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Vymazanie konca doby prípravy


- Stláčajte senzorové tlačidlo < alebo > toľko krát, kým nezačne blikať .
- Potvrďte pomocou OK.

Bliká blok číslic predstavujúci hodiny.

- Stláčajte senzorové tlačidlo < alebo > toľko krát, pokým sa nezobrazia dve čiarky.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazia sa štyri čiarky.

- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa symbol  a nastavená doba prípravy sa po minútach odpočítava, posledná minúta sa odpočítava po sekundách.

Ak chcete ukončiť dobu prípravy:


- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy **0**.
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Ak otočíte volič prevádzkových spôsobov do polohy **0**, nastavenia doby prípravy a konca doby prípravy sa vymažú.

Zmena denného času

Denný čas môžete meniť len vtedy, keď je volič prevádzkových spôsobov v polohe **0**.

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy **0**.

- Stláčajte senzorové tlačidlo > toľko krát, kým nezačne blikať .

- Potvrďte pomocou OK.

Bliká blok číslic predstavujúci hodiny.

- Hodiny nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.

- Potvrďte pomocou OK.

Hodiny sa uložia a blok číslic predstavujúci minúty bliká.

- Minúty nastavte pomocou senzorového tlačidla < alebo >.

- Potvrďte pomocou OK.

Denný čas sa uloží.

Po výpadku el. prúdu musíte denný čas znovu nastaviť.

Časový spínač

Zmena nastavení

V riadiacej jednotke rúry na pečenie sú z výroby zadané nastavenia (viď „Prehľad nastavení“).

Nastavenie *P* zmeníte tak, že zmeníte status *S*.

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy **0**.
- Tlačte senzorové tlačidlo **<** tak dlho, pokým sa nezobrazí *P* **!**:



- Ak chcete zmeniť iné nastavenie, stlačte senzorové tlačidlo **<** alebo **>** tak dlho, pokým sa nezobrazí príslušná číslica.
- Potvrďte pomocou *OK*.



Vyvolá sa nastavenie a zobrazí sa aktuálny status *S* napr. *0*.

Pre zmenu statusu:

- Senzorové tlačidlo **<** alebo **>** stlačajte tak dlho, pokým sa nezobrazí denný čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zvolený status sa uloží a nastavenie *P* sa opäť zobrazí.


Ak chcete meniť ďalšie nastavenia, postupujte zodpovedajúcim spôsobom.

Ak nechcete meniť žiadne ďalšie nastavenia:

- Počkajte asi 15 sekúnd, pokým sa nezobrazí denný čas.

Po výpadku siete zostanú nastavenia zachované.

Prehľad nastavení

| Nastavenie | status | |
|--|---|--|
| <i>P 1</i> hlasitosť signálnych tónov | <i>5 0</i> <i>5 1</i> až <i>5 30*</i> | Signálny tón je vypnutý . signálny tón je zapnutý . Hlasitosť môžete meniť. Keď vyberiete status, súčasne zaznie k tejto kombinácii patriaci signálny tón. |
| <i>P 2</i> Časový formát denného času | <i>24*</i> <i>12</i> | Denný čas sa zobrazí v 24-hodinovom formáte . Denný čas sa zobrazí v 12-hodinovom formáte . Ak po 13:00 hod prepnete z 12-hodinového formátu na 24-hodinový formát, musíte zodpovedajúcim spôsobom prispôbiť dennému času blok číslic zodpovedajúci hodinám. |
| <i>P 3</i> Zablokovanie sprevádzkovania rúry na pečenie | <i>5 0*</i> <i>5 1</i> | Zablokovanie sprevádzkovania je vypnuté . Zablokovanie sprevádzkovania je zapnuté a na displeji sa zobrazí  . Zablokovanie sprevádzkovania zabezpečuje rúru na pečenie proti nechcenej obsluhu. Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu. |
| <i>P 4</i> tón tlačidiel | <i>5 0</i> <i>5 1*</i> | Tón tlačidiel je vypnutý . Tón tlačidiel je zapnutý . |
| <i>P 5</i> ukazovateľ teploty | <i>°C*</i> <i>°F</i> | Teplota sa zobrazuje v stupňoch Celzia. Teplota sa zobrazuje v stupňoch Fahrenheita. |

* nastavenie z výroby

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upeč-
te len do zlata a nie na tmavo hnedo.

Tipy pre pečenie

- Nastavte dobu prípravy. Pečenie by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.
- Môžete používať rošt, plech na pečenie, univerzálny plech a každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.
- Nepoužívajte svetlé, tenkostenné formy z lesklého materiálu, pretože vo svetlých formách pokrm nerovnomerne alebo slabo zhnedne. Za nevhodných podmienok sa pokrm neprepečie.
- Múčniky v hranatej alebo podlhovastej formy postavte na rošt najlepšie naprieč, aby ste dosiahli rovnomerné rozdelenie tepla vo forme a rovnomerný výsledok pečenia.
- Formy na pečenie postavte vždy na rošt.
- Ovocné koláče a vysoké múčniky pečte na univerzálnom plechu.

Použitie papiera na pečenie

Príslušenstvo Miele ako napr. univerzálny plech sú zušľachtené povrchovou úpravou PerfectClean (viď kapitola „Vybavenie“). Vo všeobecnosti nemusíte zušľachtené povrchy PerfectClean vymastiť alebo vyložiť papierom na pečenie.

- Používajte papier na pečenie pri pečení lúhovaného pečiva, pretože použitý lúh sodný by mohol poškodiť povrchovú úpravu PerfectClean.
- Papier na pečenie používajte pri pečení keksov, cukroví, makróniek a podobného. Tieto cestá sa kvôli svojmu vysokému podielu bielkovín ľahko prilepia.
- Používajte papier na pečenie pri príprave mrazených pokrmov na rošte.

Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Voľba teploty^o ⚡

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako sú uvedené sa síce skraca čas prípravy pokrmu, ale zhnednutie môže byť veľmi nerovnomerné a pokrm sa za určitých okolností neprepečie.

Voľba doby prípravy ⌚

Časy v tabuľkách prípravy platia, ak to nie je ináč uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor. Pri predhriatej rúre sa časy skracujú o asi 10 minút.


- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený. Špajdlou pichnete do cesta.

Ak sa na špajdli neprilepí vlhké cesto, jedlo je hotové.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými hodnotami nájdete v kapitole s rovnakým názvom.

Používajte Horúci vzduch .

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Tento druh prevádzky používajte, ak pečiete naraz na viacerých úrovniach.

- 1 úroveň: Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.
- 2 úrovne: Pokrm na prípravu zasúvajte do úrovni 1+3 alebo 2+4.
- 3 úrovne: Pokrm na prípravu zasúvajte do úrovni 1+3+5.

Tipy

- Ak pripravujete zároveň vo viacerých úrovniach, univerzálny plech zasuňte najnižšie.
- Vlhké pečivo alebo múčniky pečte naraz maximálne na 2 úrovniach.

Používajte Intenzívne pečenie .

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

Tento spôsob prípravy **nepoužívajte** na pečenie nízkeho pečiva.

- Múčnik zasúvajte do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Vhodné sú matné a tmavé formy na pečenie z čierneho plechu, tmavého emailu, stmaveného bieleho plechu alebo matného hliníka; tepelne odolné sklenené formy; formy s povrchovou úpravou.

Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

Tento prevádzkový spôsob používajte na energeticky šetrné pečenie malých množstiev ako napr. mrazená pizza, rozpekacie žemličky alebo vykrajované koláčiky.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Pečenie mäsa

Tipy na pečenie

- Môžete používať všetok riad z tepelne odolného materiálu ako napr. pekáče, hrniec na vyprážanie, sklenená forma, hadica na pečenie alebo vrečko na pečenie, rímsky hrniec, univerzálny plech, rošt a/alebo gril plech na pečenie mäsa (ak je k dispozícii) na univerzálnom plechu.
- **Predohrev** ohrevného priestoru je nutný len pri príprave rozbifu a filé. Vo všeobecnosti nie je predohrev potrebný.
- Na pečenie mäsa používajte **uzatvorenú nádobu**, napr. pekáč. Mäso zostane vo vnútri šťavnaté. Okrem toho zostane ohrevný priestor čistejší ako pri pečení na rošte. Zostane dostatok základu na prípravu omáčky.
- Ak použijete **fóliu/vrečko na pečenie** dbajte na údaje na obale.
- Ak použijete na pečenie **rošt** alebo **otvorenú nádobu** môžete chudú mäso potrieť tukom, obložiť plátkami slaniny alebo prešpikovať.
- Mäso **okoreňte** a položte do nádoby na prípravu. Obložte ju vložkami masla alebo margarínu, alebo ho polejte olejom alebo pokrmovým tukom. Pri veľkom chudom mäse (2–3 kg) a tučnej hydine pridajte cca 1/8 l vody.
- Počas pečenia neprilievajte príliš veľa tekutiny. Ovplyvnilo by to **zhnednutie** mäsa. Zhnednutie vzniká na konci doby prípravy. Mäso získa intenzívne hnedé zafarbenie keď asi po polovici doby pečenia zložíte z nádoby pokrievku.



- Po skončení pečenia vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru, prikryte ho a nechajte asi 10 minút **odležať**. Potom pri narezávaní vytečie menej šťavy.
- Koža **hydiny** bude chrumkavá, keď ju 10 minút pred koncom doby pečenia potriete mierne osolenou vodou.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

- Rešpektujte uvedené rozsahy teplôt, úrovne a doby. Pritom sú zohľadnené rôzne nádoby na prípravu, kusy mäsa a zvyky pri príprave.

Voľba teploty °F

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepečie.
- Pri Horúci vzduch plus  zvolte o asi 20 °C nižšiu teplotu ako pri Horné/ spodné pečenie .
- Pri kusoch mäsa ťažších ako 3 kg zvolte asi o 10 °C nižšiu teplotu ako je to uvedené v tabuľke pre pečenie mäsa. Pečenie trvá o niečo dlhšie, ale mäso sa pečie rovnomerne a kôrka nebude príliš hrubá.
- Pri pečení na rošte zvolte teplotu asi o 10 °C nižšiu ako pri pečení v uzatvorenej nádobe.

Voľba doby prípravy ⌚

Časy platia, ak to nie je inak uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor.


- Dobu pečenia môžete určiť tak, že podľa druhu mäsa vynásobíte výšku pečeného [cm] časom na cm výšky [min/cm]:
 - hovädzina/divina: 15–18 min/cm
 - bravčovina/teľacina/jahňacina: 12–15 min/cm
 - rozbif/filé: 8–10 min/cm
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.


Tipy

- Doba prípravy sa pri zmrazenom mäse predlžuje asi o 20 minút na kg.
- Hlbokozmrazené mäso môžete do hmotnosti 1,5 kg piecť bez predošlého rozmrazenia.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými hodnotami nájdete v kapitole s rovnakým názvom.

Zvoľte tento prevádzkový spôsob Spodné pečenie  na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

Tento prevádzkový spôsob Intenzívne pečenie  nepoužívajte na pečenie nízkeho pečiva a mäsa, pretože by základ stmavol.

Používajte Horúci vzduch plus

Tieto spôsoby prevádzky sú vhodné na pečenie pokrmov z mäsa, rýb a hydiny s hnedou kôrkou a na pečenie rozbifu a filé.

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.


- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

Tento prevádzkový spôsob používajte na úsporné pečenie malých kusov mäsa alebo mäsových pokrmov.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Grilovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Ak grilujete pri otvorených dvierkach, nie je už horúci vzduch automaticky vedený cez ventilátor chladenia a ochladzovaný. Ovládacie prvky sa zahrievajú.

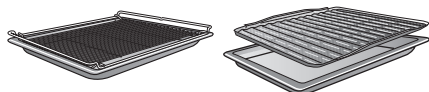
Pri grilovaní zatvorte dvierka.

Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriatie. Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dvierkach.
- Mäso rýchlo opláchnite pod studenou tečúcou vodou a vysušte ho. Pred grilovaním plátky mäsa nesolte, pretože by z neho vytekala šťava.
- Chudšie mäso môžete potrieť olejom. Nepoužívajte žiadne iné tuky, pretože tieto rýchlo zhnednú alebo vytvárajú dym.
- Ploché ryby a plátky rýb očistite a osolte ich. Rybu môžete aj pokvapkať šťavou z citróna.

- Použite univerzálny plech a na ňom položený rošt alebo plech na grilovanie a pečenie (ak je k dispozícii). Plech na grilovanie a pečenie mäsa chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej. Na grilovanie potrite rošt alebo gril olejom a položte naň pokrm na grilovanie.

Nepoužívajte plech na pečenie koláčov.



Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

- Rešpektujte uvedené rozsahy teplôt, úrovne a doby. Pritom sú zohľadnené rôzne kusy mäsa a zvyky pri príprave.
- Po kratšej dobe grilovaný pokrm skontrolujte.

Voľba teploty

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepečie.

Zvolenie úrovne

- Zvolte úroveň podľa hrúbky pripravovaného pokrmu.
- Zasuňte nízky pokrm na prípravu do úrovne 3 alebo 4.
- Zasuňte pokrm na prípravu s väčším priemerom do úrovne 1 alebo 2.

Voľba doby prípravy ⌚

- Nízke plátky mäsa/rýb potrebujú asi 6–8 minút na každú stranu. Dbajte na približne rovnakú hrúbku plátkov, aby sa príliš nelíšili doby grilovania.
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
- Pri mäse ako **skúšku pečenia** zatlačte naň lyžicou. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.
- **anglicky/ružové**
Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
- **medium**
Ak sa mäso mierne poddá, vo vnútri je ružové.
- **prepečené**
Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.

Tip: Ak je povrch väčších kusov mäsa už veľmi tmavý, ale vo vnútri nie je mäso ešte hotové, zasunúť grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania. Tak povrch príliš nezchne.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými hodnotami nájdete v kapitole s rovnakým názvom.

Používajte Veľký gril .

Na grilovanie plochých pokrmov vo väčších množstvách a na zapekanie vo veľkých formách.

Celé výhrevné teleso pre horné pečenie/grilovanie sa rozohreje do červena, aby vytvorilo potrebné tepelné žiarenie.

Používajte Gril s cirkuláciou .

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na grilovanie pokrmu s väčším priemerom, napr. kurča.

Pre nízke pokrmy na prípravu sa všeobecne odporúča nastaviť teplotu na 220 °C, pre pokrmy s väčším priemerom na 180–200 °C.


Ďalšie použitia

V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiam:


- Rozmrazovanie
- Príprava pri nízkej teplote
- Zaváranie
- Sušenie
- Zmrazené produkty/hotové produkty
- Nahrievanie riadu

Rozmrazovanie

Keď sa zmrazená potravina rozmrazuje šetrne, zostane v nej zachované množstvo vitamínov a živín.

- Zvoľte Rozmrazovanie .
- Prípadne zmeňte navrhovanú teplotu.

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.

 **Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.**

Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla.

Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu.

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď po rozmrazení ďalej spracujte.

Tipy

- Zmrazený pokrm nechajte rozmrazovať bez obalu na univerzálnom plechu alebo v mise.
- Na rozmrazovanie hydiny používajte univerzálny plech s položeným roštom. Rozmrazovaný pokrm tak neleží v tekutine z rozmrazovania.
- Mäso, hydina alebo ryby nemusia byť pred prípravou úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrazené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.

Príprava pri nízkej teplote

Príprava pri nízkej teplote je ideálna pre citlivé hovädzie, bravčové, teľacie ale aj jahňacie mäso, ktoré má byť stredne prepečené.

Mäso najprv dookola rýchlo pri vysokej teplote rovnomerne orestujte.

Potom vložte mäso do predhriatej rúry, kde sa pri nízkej teplote a dlhej dobe prípravy šetrne šťavnato dopečie.

Mäso sa pritom uvoľní. Šťava vo vnútri začne cirkulovať a rozloží sa rovnomerne do vonkajších vrstiev.

Výsledkom pečenia je veľmi jemné a šťavnaté mäso.

- Používajte len mäso zbavené tuku bez šliach a masných okrajov. Musí byť vopred vykostené.
- Na restovanie použite tuk, ktorý sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu (napr. rozpustné maslo stolový olej).
- Mäso počas pečenia neprikrývajte.


Doba prípravy je asi 2–4 hodiny a závisí od hmotnosti, veľkosti a stupňa prepečenia mäsa.


- Akonáhle je príprava pokrmu ukončená, môžete mäso ihneď rozkrájať. Nie je potrebná doba odstáť.
- Mäso udržiajte teplé v ohrevnom priestore, pokiaľ ho nebudete podávať na stôl. Výsledok prípravy nie je ovplyvnený.
- Mäso servírujte na predhriatych tanieroch s veľmi teplou šťavou, aby príliš rýchlo nevychladlo. Mäso má optimálnu teplotu na konzumáciu.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Orientujte sa podľa údajov v tabuľkách pre prípravu pokrmu na konci tohto dokumentu.

Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte.

- Zasuňte univerzálny plech s roštom do úrovne 2.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie  a teplotu od 120 °C.
- Ohrevný priestor spolu s univerzálnym plechom a roštom predhrievajte asi 15 minút.
- Počas rozohrievania rúry riadne orestujte zo všetkých strán kusy mäsa na varnej doske.


 **Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.**

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.

- Položte opečené mäso na rošt.
- Znížte teplotu na 100 °C (viď kapitola „Tabuľky prípravy pokrmu“).
- Dokončite prípravu mäsa.


Ďalšie použitia

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrčia baktérie clostridium-botulinum. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tieto spóry sa usmrčia až ďalším zavarením.

Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.

 Nebezpečenstvo poranenia pretlakom v uzatvorených nádobách.


V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť.

Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Údaje platia pre 6 pohárov s obsahom 1 l.

Používajte len špeciálne poháre, ktoré dostanete v špecializovaných obchodoch (zaváracie poháre alebo poháre so závitovým uzáverom). Používajte len nepoškodené poháre a gumené tesnenia.

- Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.
- Zasuňte univerzálny plech do úrovne 2 a postavte naň poháre.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 160–170 °C.
- Počkajte pokým nezačnú „bublinkovať“ (pokým začnú v pohároch rovnomerne stúpať bublinky).



Znížte včas teplotu, aby ste zabránili prevareniu.


Zaváranie ovocia a uhoriek


- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu dohrievania a po uvedenú dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

Zaváranie zeleniny


- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu zavárania a po uvedenú dobu zavárajte zeleninu.
- Nastavte po zaváraní uvedenú teplotu dohrievania a po uvedenú dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

| |  |  |
|----------------------------|---|---|
| ovocie | -/- | 30 °C 25-35 min |
| uhorky | -/- | 30 °C 25-30 min |
| červená cvikla | 120 °C 30-40 min | 30 °C 25-30 min |
| fazuľa (zelená alebo žltá) | 120 °C 90-120 min | 30 °C 25-30 min |

 Teplota zavárania a čas pokým nie sú vidieť bublinky

 Teplota a čas dohrievania

Po zaváraní vyberte poháre.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Poháre sú po zaváraní veľmi horúce. Pri vyberaní pohárov používajte chňapky na hrnce.

- Vyberte poháre z ohrevného priestoru.
- Nechajte ich potom prikryté utierkou stáť asi 24 hodín na mieste bez prievanu.
- Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.
- Odstráňte poháre na zaváranie a uzávery a nakoniec skontrolujte, či sú uzatvorené všetky poháre.

Otvorené poháre buď opäť zavárajte alebo ich skladujte v chlade a zavarenú zeleninu a ovocie ihneď spotrebujte.

- Pred uskladnením poháre skontrolujte. Ak sa poháre po dlhšej dobe otvorili alebo sa vydul vrchnák a pri otvorení pohár neklikne), zlikvidujte jeho obsah.

Ďalšie použitia


Sušenie

Sušenie a vysušanie je tradičný spôsob konzervovania pre ovocie, niektoré druhy zeleniny a bylín.






Predpokladom je čerstvé a dobre zrelé ovocie a zelenina bez dotlačenia.






- Potraviny na sušenie v prípade potreby ošúpte, odstráňte jadro a pokrájajte na menšie.
- Potraviny na sušenie rovnomerne rozložte podľa veľkosti na rošte alebo na univerzálnom plechu v jednej vrstve.


Tip: Ak máte k dispozícii dierovaný Gourmet plech na pečenie, môžete ho tiež použiť.

- Sušte maximálne na 2 úrovniach naraz. Zasuňte pokrm na sušenie do úrovni 1+3. Ak používate rošt a univerzálny plech, zasuňte univerzálny plech pod rošt.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Zmeňte navrhovanú teplotu a nastavte čas sušenia.
- Na univerzálnom plechu otáčajte v pravidelných odstupoch potraviny na sušenie.

Pri pokrme na sušenie v celku alebo krájanom sa časy sušenia predĺžia.


| sušený pokrm |  | teplota [°C] | čas [h] |
|--------------|---|--------------|---------|
| ovocie |  | 60–70 | 2–8 |
| zelenina |  | 55–65 | 4–12 |
| huby |  | 45–50 | 5–10 |
| bylinky |  | 30–35 | 4–8 |

 prevádzkový spôsob,  teplota,  čas sušenia,  Horúci vzduch plus,  Horné/spodné pečenie

* Bylinky sušte len na univerzálnom plechu v úrovni 2 a používajte prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie , pretože pri prevádzkovom spôsobe Horúci vzduch plus je zapnutý ventilátor.

- Ak sa v ohrevnom priestore začínajú tvoriť kvapky vody, znížte teplotu.

Vybratie sušených potravín

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Pri vyberaní sušených potravín používajte chňapky na hrnce.

- Usušené ovocie alebo zeleninu nechajte vychladnúť.

Sušené ovocie musí byť úplne suché, ale mäkké a pružné. Keď ho rozlomíte alebo prekrájate, nesmie vytekať z neho šťava.

- Sušené potraviny skladujte v uzatvorených pohároch alebo dózach.

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

- Múčnik, pizzu a bagety pečte na rošte s položeným papierom. Plech na pečenie alebo univerzálny plech sa pri príprave týchto hlbokozmrazených potravín môžu deformovať tak, že ich nebudete môcť v horúcom stave vybrať z ohrevného priestoru. Každé ďalšie použitie prináša so sebou ďalšiu deformáciu.
- Zvoľte nižšiu teplotu z doporučených teplôt na obale.

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

- Tieto hlbokozmrazené produkty môžete pripravovať na plechu na pečenie alebo na univerzálnom plechu. Pre ich šetrnejšiu prípravu položte pod ne papier na pečenie.
- Zvoľte nižšiu teplotu z doporučených teplôt na obale.
- Pripravované potraviny niekoľkokrát obráťte.


Príprava zmrazených produktov/ hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.


Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte len do zlata a nie na tmavo hnedo.

- Zvoľte prevádzkový spôsob a teplotu doporučenú na obale.
- Predhrejte ohrevný priestor.
- Zasuňte pokrm do predhriateho ohrevného priestoru na úroveň doporučenú na obale.
- Po kratšej dobe prípravy ako je uvedené na obale skontrolujte pokrm.

Nahrievanie riadu

Na zohriatie riadu použite prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

Zohrievajte len tepelne odolný riad.


- Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň riad na nahriatie. Podľa veľkosti riadu môžete postaviť riad aj na dno ohrevného priestoru a aj vymontovať postranné mriežky.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Nastavte teplotu od 50-80 °C.

 Nebezpečenstvo popálenia!


Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce. Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivito vytvoriť kvapky vody.

- Ohriaty riad vyberte z ohrevného priestoru.

Čistenie a ošetrovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena rúry na pečenie sa poškodí čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie a odvápnovacím prostriedkom.

Všetky povrchy sú citlivé na poškrabanie. Pri sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiace prostriedky rozpúšťajúce vodný kameň
- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnutí prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)

- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiaci prostriedok na sklo
- čistiaci prostriedok pre sklokeramické varné dosky,
- tvrdé drhnuce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnučích prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceleovej vlny
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie,
- nerezové špirály

Ak nečistoty dlhšiu dobu pôsobia, môžu prihorieť a za určitých okolností sa už nedajú odstrániť. Niekoľkonásobné použitie bez vyčistenia medzi tým môže mať za následok náročnejšie čistenie.

Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

Príslušenstvo nie je vhodné na čistenie v umývačke riadu.

- Tip:** Znečistenia ovocnou šťavou alebo cestom z nedostatočne uzatvorených foriem na pečenie sa dajú ľahšie odstrániť ak je rúra na pečenie ešte trochu teplá. Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame:
- Rozoberte dvierka.
 - Vymontujte postranné mriežky s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).
 - Rozoberte katalyticky emailovanú zadnú stenu.
 - Sklopte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie opatrne dole.

Odstránenie normálneho znečistenia

- Odstráňte bežné znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou. Toto čistenie je obzvlášť dôležité pri dieloch zušľachtených úpravou PerfectClean, pretože zvyšky čistiacich prostriedkov obmedzujú efekt brániaci priľnavosti.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie tesnenia

Dookola okolo ohrevného priestoru sa ako utesnenie vnútornej steny dverí nachádza tesnenie.

Tesnenie sa môže pri zvyškoch maziva stať krehké a zlomiť sa.

- Najlepšie čistite tesnenie po každom procese prípravy.

Hrubé nečistoty odstráňte (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)

Pretečené ovocné šťavy alebo zvyšky z pečenia môžu spôsobiť neodstrániteľné farebné zmeny alebo matné miesta na emailových povrchoch. Tieto škvrny neovplyvňujú vlastnosti použitia.

Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvrny odstrániť. Používajte len tu popísané pomocné prostriedky.

- Odstráňte pripečené zvyšky škrabkou na sklo alebo nerezovou špirálou - drôtenkou (napr. Spontex, Spirinett), teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.

Katalytický email stráca samoúčinné čistiace vlastnosti vplyvom drhnutí prostriedkov, kefami a špongiami ako aj čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Skôr ako použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie, rozoberte emailované časti.

Použitie čistiaceho prostriedku pre rúry na pečenie

- Pri veľmi ťažko dostrániteľnom znečistení naneste na studený zušľachtený povrch čistiaci prostriedok Miele na rúry na pečenie.

Ak sa sprej na čistenie rúr dostane do medzipriestorov a otvorov, dôjde počas ďalšej prípravy k silnému zápachu. Sprej na čistenie rúr nestriekajte na strop priestoru na prípravu.

Sprej na čistenie rúr nestriekajte do medzipriestorov a otvorov stien a na zadnú stenu.

- Nechajte ho pôsobiť podľa údajov na obale.

Čistiace prostriedky iných výrobcov sa smú nanášať len na studené povrchy a pôsobiť maximálne 10 minút.

- Po určitej dobe pôsobenia môžete navyše použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Nepoddajné nečistoty na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch

Špeciálne mazivo FlexiClip plnovýsuvných pojazdov sa pri čistení v umývačke riadu vymyje, čím sa zhoršia vlastnosti výsuvu.

FlexiClip pojazdy nikdy nečistite v umývačke riadu.

Čistenie a ošetrovanie

Pri silných znečisteniach povrchov alebo zlepení ložísk vytečenou ovocnou šťavou postupujte nasledovne:

- FlexiClip-pojazdy namočte krátko (asi na 10 minút) do horúceho oplachovacieho roztoku.

V prípade potreby môžete navyiac použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu. Ložisko môžete vyčistiť mäkkou kefkou.

Po čistení môžu zostať sfarbenia alebo zosvetlené časti, ktoré ale neovplyvnia vlastnosti použitia.

Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny

Katalytický email sa pri vysokých teplotách čistí od oleja a masntôt sám.

O čo vyššia je teplota, o to účinnejší je proces.

Katalytický email stráca samoučinné čistiace vlastnosti vplyvom drhnutí prostriedkov, kefkami a špongiami ako aj čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Skôr ako použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie, rozoberte emailované časti.

Odstránenie znečistenia koreninami, cukrom alebo podobným


- Rozoberte zadnú stenu (viď kapitola „Čistenie a starostlivosť“, odstavec „Rozobratie zadnej steny“).
- Zadnú stenu vyčistíte ručne, teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a mäkkou kefkou.
- Zadnú stenu dôkladne opláchnite.
- Skôr ako zadnú stenu opäť založíte, nechajte ju vysušiť.

Odstránenie oleja a masntých znečistení

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru (vrátane postrannej mriežky).
- Skôr ako spustíte katalytické čistenie, odstráňte hrubé nečistoty z vnútornej strany dvierok a z PerfectClean povrchu, aby neprihoreli.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky Horúci vzduch plus a 250 °C
- Prázdny ohrevný priestor vyhrievajte minimálne 1 hodinu.

Dĺžka je závislá od znečistenia.

Keď je katalytický email silno znečistený olejom alebo masntotou, môže sa počas procesu čistenia v ohrevnom priestore vyzrážať film.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore.

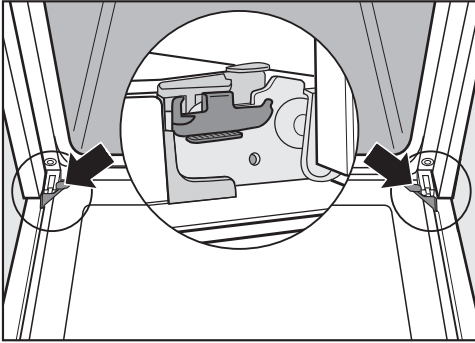
Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso a ohrevný priestor.

- Vyčistíte vnútornú stranu dvierok teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Každé ďalšie zohriatie na vysokú teplotu postupne odstraňuje ešte jestvujúce znečistenia.

Demontáž dvierok

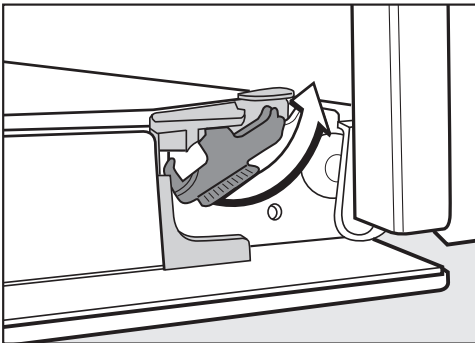
Dvierka vážia cca 9 kg.



Dvierka sú spojené držiakmi s pántami dvierok.

Skôr ako budete môcť dvierka z týchto držiakov stiahnuť, musíte najprv odistiť záverné uholníky na oboch pántoch dvierok

- Úplne otvorte dvierka.



- Odblokujte záverné uholníky otočením až na doraz.

Rúra na pečenie sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

Dvierka z držiakov nikdy nestahujte vodorovne, pretože by sa držiaky vrátili k rúre na pečenie.

Dvierka z držiakov nikdy nestahujte za rukoväť, pretože by sa mohla odlomiť.

- Dvierka zavrite až na doraz.



- Uchopte dvierka na bokoch a vytiahnite ich smerom nahor z držiakov. Dávajte pozor, aby sa pritom dvierka nevzpriečili.

Čistenie a ošetrovanie

Demontáž dvierok

Dvierka pozostávajú z otvoreného systému 3 z časti zo sklenených platní s úpravou odrážania tepla.

Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné.

Ak sa v priestore medzi platňami dvierok usadia nečistoty, dvierka môžete rozobrať a vyčistiť vnútorné strany.

Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach.

Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.

Pri čistení skla dvierok dbajte aj na pokyny, ktoré platia pre čelo rúry na pečenie.

Povrch hliníkovej fólie sa čistiacim prostriedkom na rúry poškodí.

Vyčistite diely teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spadnú.

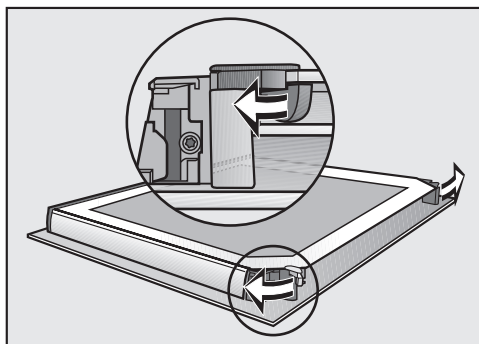
Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.

Dvierka sa môžu zaklapnúť, ak ich rozoberáte v zabudovanom stave.

Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

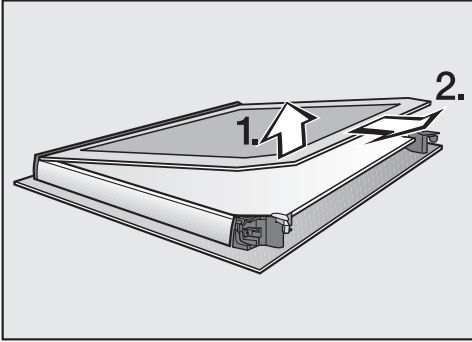
- Vonkajšiu časť dvierok položte na mäkkú podložku (napr. utierku na riad), aby ste zabránili poškrabaniu. Je vhodné položiť rukoväť vedľa hrany stola, aby dvierka ležali rovno a nemohli sa pri čistení rozbiť.



- Otvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom von.

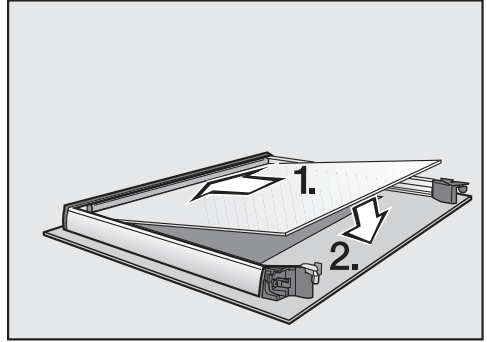
Čistenie a ošetrovanie

Rozoberte vnútornú stranu dvierok:

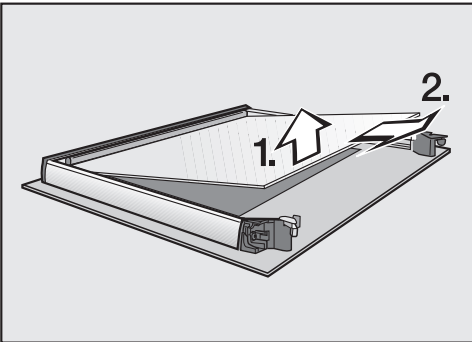


- **Zľahka** nadvihnite vnútornú platňu dvierok a vytiahnite ju z plastovej lišty.

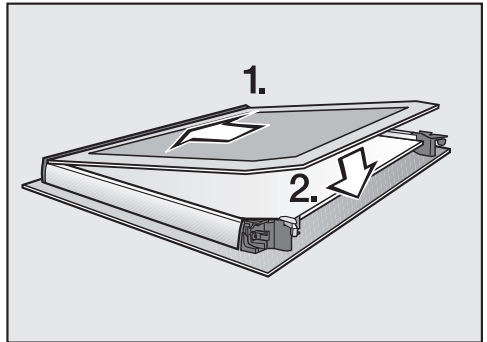
Nakoniec starostlivo postavajte dvierka:



- Zložte strednú platňu dvierok tak, aby bolo čitateľné číslo materiálu (nie zrkadlovo).

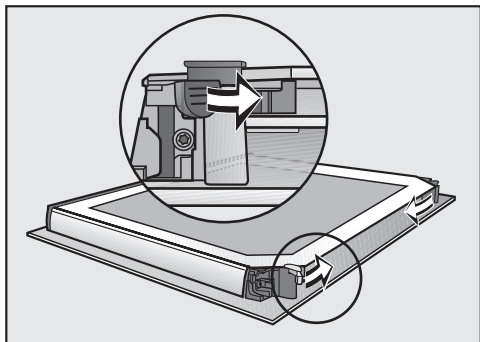


- **Zľahka** nadvihnite strednú platňu dvierok a vytiahnite ju.
- Vyčistite platne dvierok a ostaté časti, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Časti vysušte mäkkou utierkou.



- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenu stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.

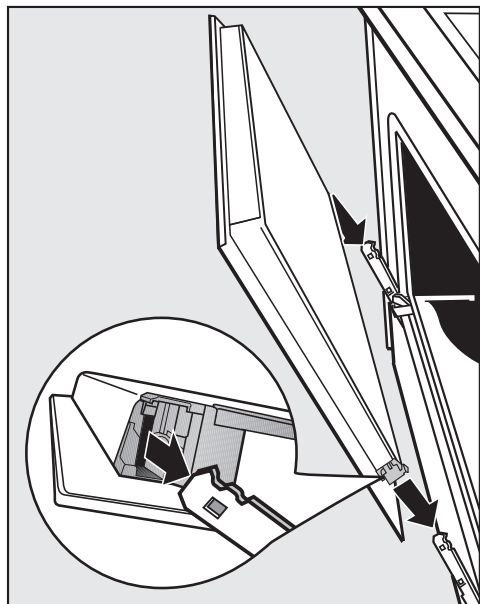
Čistenie a ošetrovanie



- Zatvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom dnu.

Dvierka sú opäť zmontované.

Montáž dvierok

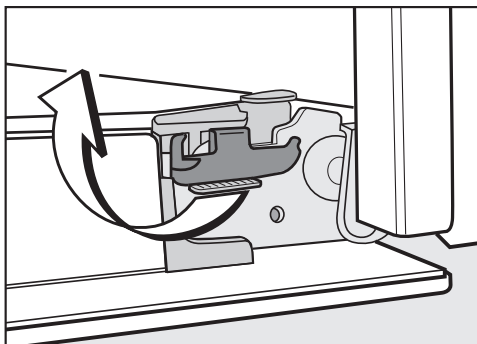


- Uchopte dvierka na boku a nasuňte ich na držiaky pántov. Dávajte pozor, aby sa pritom nevzpriečili.

- Úplne otvorte dvierka.

Ak nie sú záverné uholníky blokované, dvierka sa môžu z držiakov uvoľniť a poškodiť.

Záverné uholníky opäť bezpodmienečne zablokujte.



- Záverné uholníky opäť zablokujte otáčaním až na doraz.

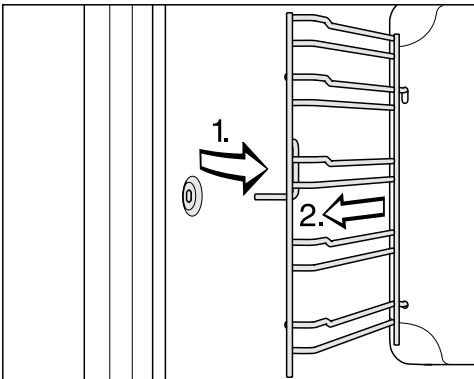
Postranné mriežky vymontujte s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip

Postranné mriežky môžete vymontovať spoločne s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).

Ak chcete plnovýsuvné pojazdy FlexiClip vymontovať vopred osobitne, riadte sa pokynmi v kapitole „Vybavenie“, odstavec „Montáž a demontáž výsuvných pojazdov FlexiClip“.

! Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s demontážou, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.



- Vytiahnite postranné mriežky dopredu z upevnenia (1.) a vyberte ich (2.).

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Diely opatrne namontujte.

Rozobratie zadnej steny

Za účelom čistenia môžete zadnú stenu rozobrať.

! Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s rozoberaním zadnej steny, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

! Nebezpečenstvo poranenia rotujúcim ventilátorom.

Na kolese ventilátora na teplý vyduch sa môžete poraniť. Rúru na pečenie nikdy neuvádzajte do prevádzky bez zadnej steny.

- Odpojte rúru na pečenie od siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie.
- Postranné mriežky zdemontujte.
- Uvoľnite štyri skrutky na rohoch zadnej steny a stenu vyberte.
- Vyčistite zadnú stenu (viď kapitola „Znečistenie katalyticky emailovej zadnej steny“).

Čistenie a ošetrovanie

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Zadnú stenu opatrne namontujte.

Otvory musia byť zoradené tak, ako je to zobrazené v kapitole „Prehľad“.

- Postranné mriežky zabudujte.
- Pripojte rúru na pečenie opäť k elektrickej sieti.

Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie

Ak je veľmi znečistený strop ohrevného priestoru, môžete kvôli čisteniu sklopiť ohrevné teleso na grilovanie. Strop ohrevného priestoru je vhodné pravidelne čistiť vlhkou utierkou alebo hubkou na umývanie riadu.

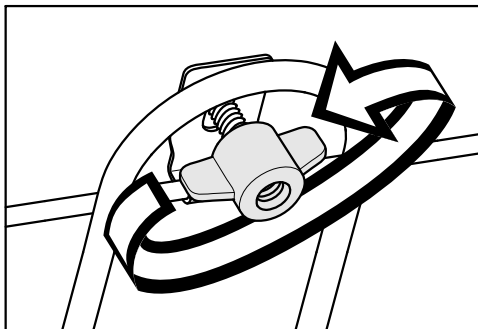
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

Email ohrevného dna sa môže padajúcou maticou poškodiť.

Pre ochranu položte na dno ohrevného priestoru a otvorené dvierka kuchynskú utierku.

- Postranné mriežky zdemontujte.



- Uvoľnite maticu s krídlami.

Ohrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Výhrevné teleso na grilovanie nikdy neskláľajte násilím.



- Sklopte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie opatrne dole.

Strop ohrevného priestoru je teraz prístupný.

- Vyčistite strop ohrevného priestoru teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Po vyčistení vyklopte výhrevné teleso na grilovanie opäť dohora.
- Nasadte maticu s krídlami a pevne ju zatočte.
- Postranné mriežky zabudujte.

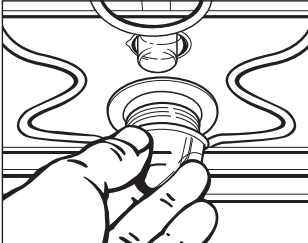

Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým môže dôjsť počas bežnej prevádzky, môžete odstrániť aj sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Nasledujúce tabuľky vám majú pomôcť nájsť príčinu poruchy alebo chyby a odstrániť ich.

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|--|
| Displej je tmavý. | Rúra na pečenie je bez prúdu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele. |
| Nezahrieva sa ohrevný priestor. | Je zablokované sprevádzkovanie  . <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnite blokovanie uvedenia do prevádzky (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“). |
| | Rúra na pečenie je bez prúdu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Vyžiadajte prípadne kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu. |
| Na displeji biliká 12:00. | Elektrická sieť vypadla. <ul style="list-style-type: none"> ■ Denný čas nanovo nastavte (viď kapitola „Prvé uvedenie do prevádzky“). Aj časy prípravy pokrmov je potrebné znovu nastaviť. |
| 0:00 zobrazí sa nečakane na displeji a zároveň bliká symbol . Prípadne zaznie aj signál. | Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu a aktivovalo sa bezpečnostné vypnutie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy 0. Rúra na pečenie je potom ihneď pripravená na prevádzku. |
| Na displeji sa zobrazí F XX. | Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. |
| Nepočujete signálny tón. | Signálny tón je vypnutý. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite signálny tón (viď kapitola „Časový spínač“, odstavec „Zmena nastavení“). |
| Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk. | Po príprave pokrmu dobieha ventilátor chladenia, aby sa nezrážala v ohrevnom priestore, na ovládacom paneli alebo na montážnej skrini vlhkosť. Tento dobeh ventilátora chladenia sa v určitej dobe automaticky vypne. |

Čo robiť, keď ...

| Problém | Príčina a odstránenie |
|---|---|
| Rúra na pečenie sa samočinne vypne. | <p>Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne, ak po jej zapnutí alebo skončení prípravy pokrmu do určitej doby nenasleduje žiadna ďalšia obsluha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rúru na pečenie opäť zapnite. |
| Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené. | <p>Zvolená teplota sa líši od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu. <p>Množstvá prísad sa líšia od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či ste nezmenili recept. Pridaním väčšieho množstva tekutiny alebo vajec je cesto vlhkejšie a vyžaduje dlhšiu dobu pečenia. |
| Múčnik/pečivo má rozdielne zhnednutie. | <p>Zvolili ste nevhodnú teplotu alebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdiel v zhnednutí existuje vždy. Pri príliš veľkom rozdielne zhnednutia skontrolujte, či ste zvolili správnu teplotu alebo úroveň. <p>Materiál alebo farba formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzkový spôsob.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie  sa nehodia príliš svetlé alebo lesklé formy na pečenie. Používajte matné, tmavé formy na pečenie. |
| Na katalytickom emaile sa nachádzajú nečistoty hrdzavej farby. | <p>Znečistenia koreninami, cukrom a podobným sa katalytickým čistiacim procesom neodstránia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rozoberte katalyticky emailové časti, nečistoty odstráňte teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie a mäkkou kefkou (viď kapitola „Znečistenia katalyticky emailovej zadnej steny“). |
| FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa ťažko zasúvajú alebo vyberajú. | <p>V ložiskách FlexiClip plnovýsuvných pojazdov nie je dostatok maziva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Namažte ložiská pomocou Miele špeciálneho maziva. <p>Len špeciálne Miele mazivo je prispôbené na vysoké teploty v ohrevnom priestore. Spelj mazivá môžu pri zohriatí zasmoleniť a FlexiClip pojazdy zlepiť. Špeciálne Miele mazivo obdržíte u Vášho Miele odborného predajcu alebo u Miele servisnej služby.</p> |

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|---|
| <p data-bbox="73 201 348 288">Nezapne sa horné osvetlenie ohrevného priestoru.</p>  | <p data-bbox="400 201 779 233">Halogénová žiarovka je chybná.</p> <div data-bbox="406 240 1028 368" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="417 248 799 284">⚠ Nebezpečenstvo popálenia!</p> <p data-bbox="417 288 947 352">Výhrevné telesá musia byť vypnuté. Ohrevný priestor musí byť vychladnutý.</p> </div> <ul data-bbox="400 384 1020 711" style="list-style-type: none"> ■ Odpojte rúru na pečenie od siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie. ■ Uvoľníte kryt lampy otočením o štvrtinu doľava a stiahnite ju s tesnením z krytu von. ■ Vymeňte halogénovú žiarovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, päťica G9). ■ Kryt lampy s tesniacim krúžkom nasadte do pu-zdra a upevnite otočením doprava. ■ Pripojte rúru na pečenie opäť k elektrickej sieti. <p data-bbox="400 727 967 818">Zvolili ste prevádzkový spôsob Eco horúci vzduch . V tomto prevádzkovom spôsobe sa nezapne osvetlenie ohrevného priestoru.</p> |

Servisná služba

Kontakt pri poruchách

Pri poruchách, ktoré neviete sami odstrániť, informujte napr. Vášho špecializovaného predajcu Miele alebo servisnú službu Miele.

Servisnú službu Miele si môžete vyžiadať online na www.miele.sk.

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

Servisná služba potrebuje označenie modelu a výrobné číslo (Fabr./SN/Nr.). Obidva údaje nájdete na typovom štítku.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku, je ho vidieť pri otvorených dverkách na čelnom ráme.

Záruka

Záručná doba je 2 roky.

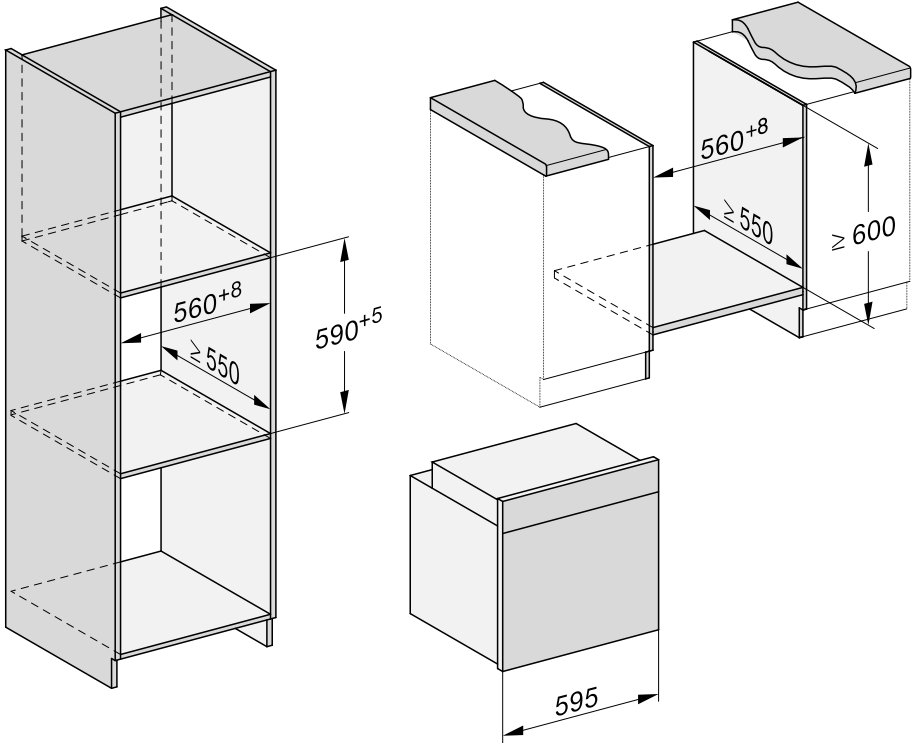
Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Rozmery pre zabudovanie

Rozmery sú uvedené v mm.

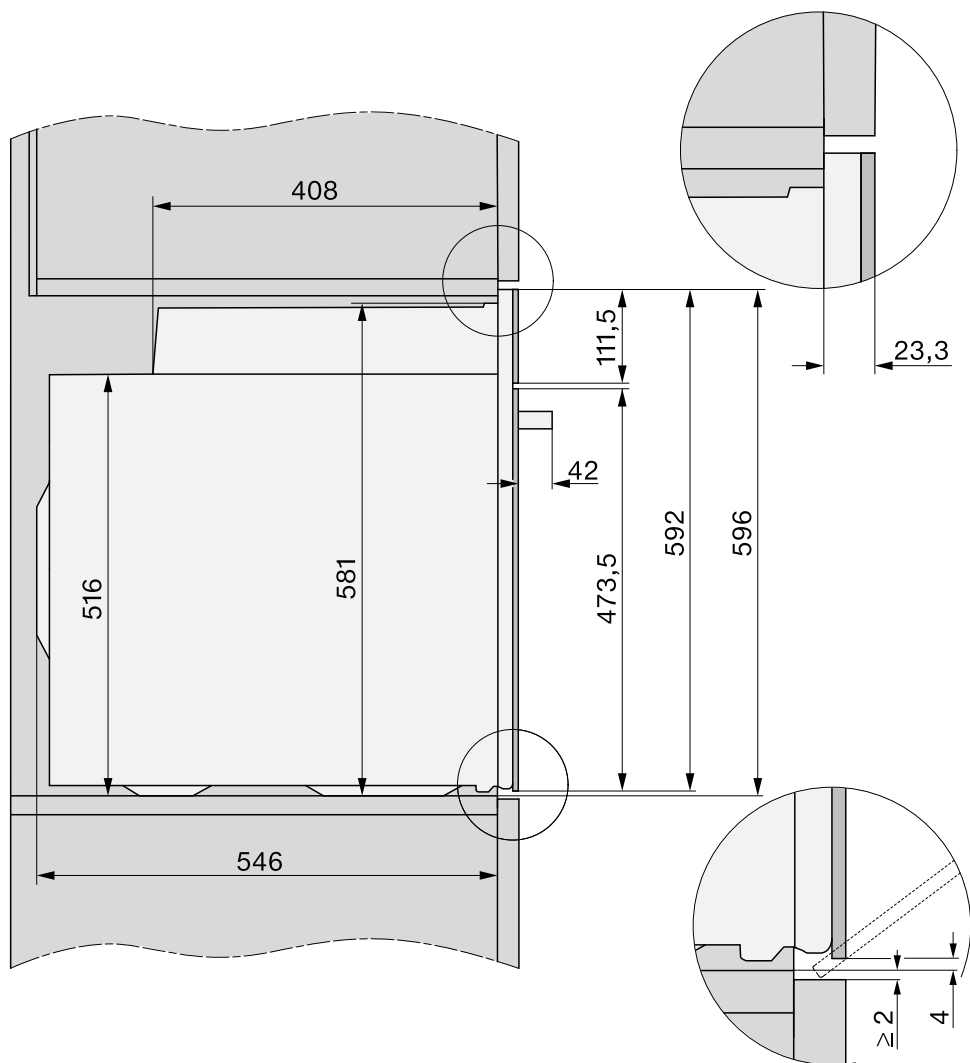
Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine

Ak sa má rúra na pečenie zabudovať pod elektrickú alebo indukčnú varnú dosku, dbajte na pokyny pre zabudovanie varnej dosky a rešpektujte vstavbovú výšku varnej dosky.

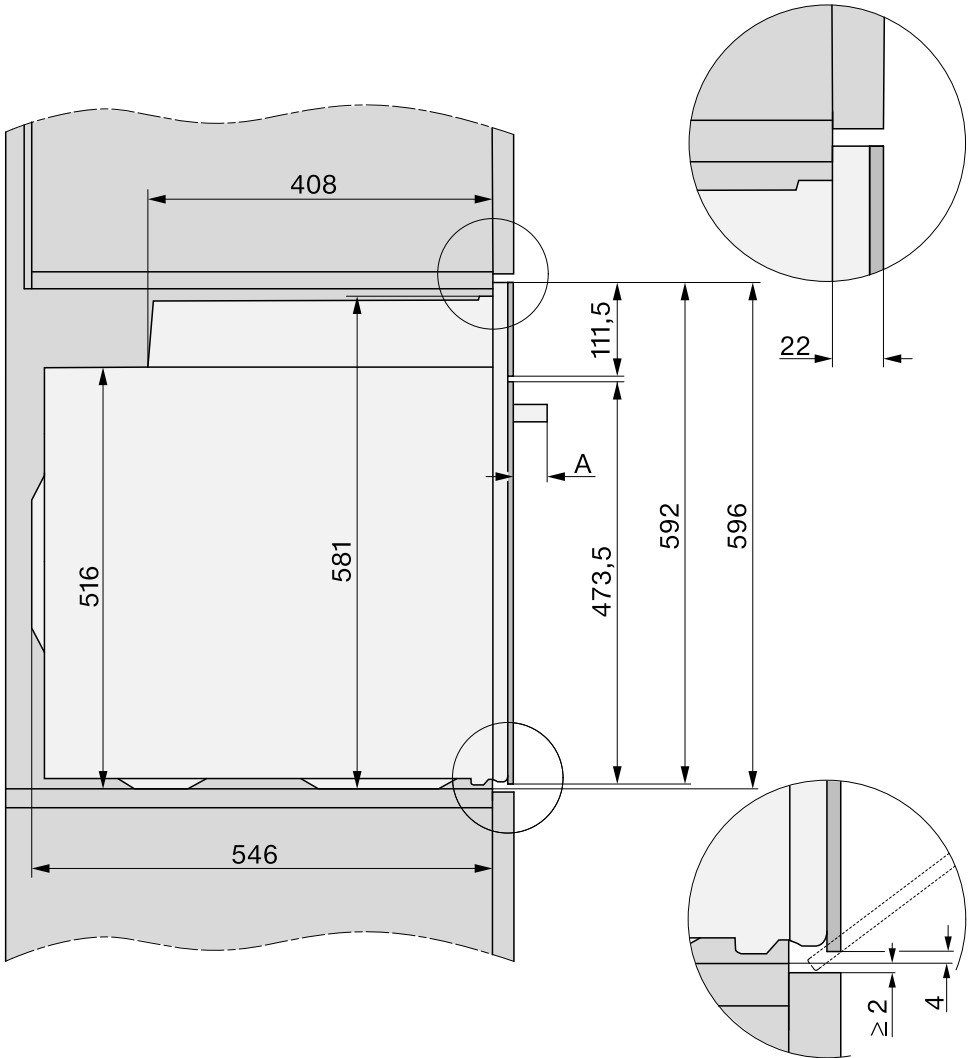


Inštalácia

Bočný pohľad H 22xx



Bočný pohľad H 28xx,

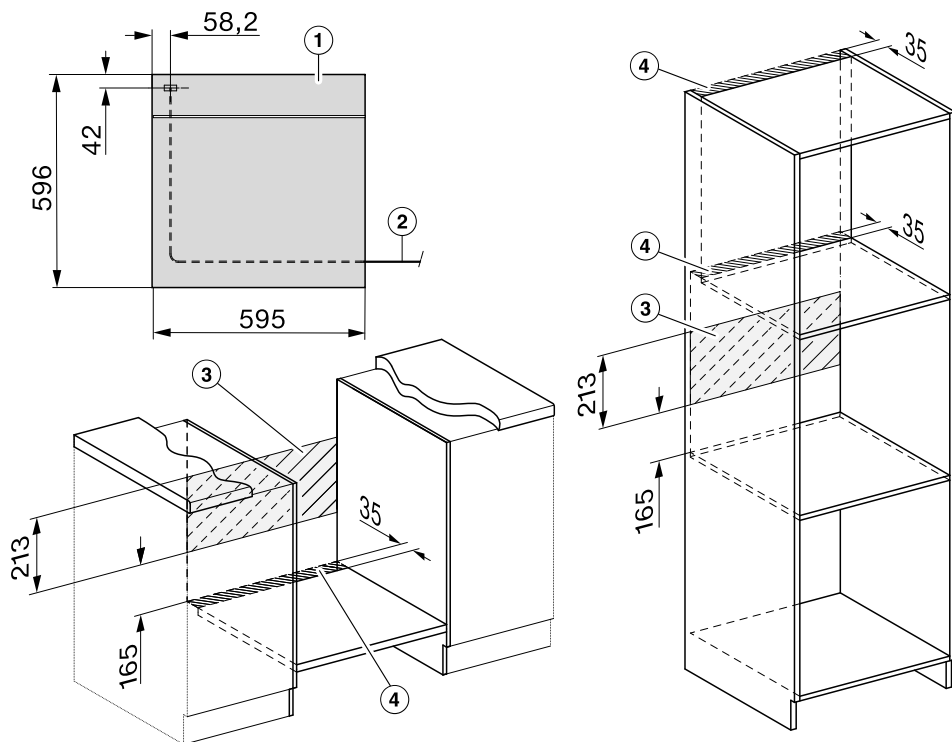


A H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Inštalácia

Pripojenia a vetranie



- ① Pohľad spredu
- ② Sieťový pripojovací kábel, dĺžka = 1.500 mm
- ③ v tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ vetrací výrez min. 150 cm²

Zabudovanie rúry na pečenie

Rúru na pečenie používajte len zabudovanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.

Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Potrebny chladiaci vzduch nesmie byť nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).

Pri zabudovaní dbajte bezpodmienečne na:

Uistite sa, či nie je medzidno, na ktorom je postavená rúra na pečenie opreté o stenu.

Na bočné steny skrine, do ktorej sa montuje rúra na pečenie, nemontujte tepelné ochranné lišty.

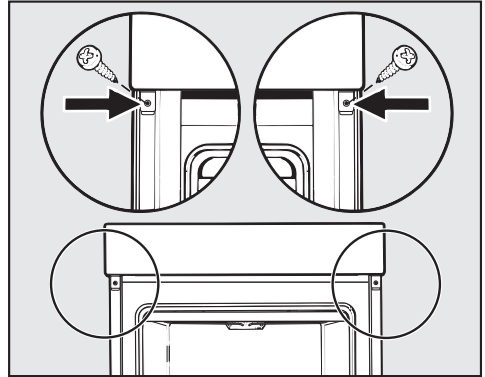
- Rúru elektricky pripojte.

Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na prenos používajte drážky na bokoch prístroja.


Je zmysluplné pred zabudovaním vymontovať dvierka na rúre na pečenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž dvierok“) a vybrať príslušenstvo. Rúra na pečenie je potom ľahšia, keď ju budete zasúvať do zabudovanej skrine a neprenášajte ju za rukoväť.

- Zasuňte parnú rúru do výklenku pre zabudovanie a vyrovnajte ju.
- Dvierka otvorte, ak ich nechcete mať rozobrané.



- Upevnite rúru na pečenie dodanými skrutkami na bočné steny skrine.
- Dvierka opäť založte (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Zabudovanie dvierok“).

Elektrické pripojenie

 **Nebezpečenstvo poranenia!**
Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu, za ktoré Miele neručí

Pripojenie prístroja k elektrickej sieti môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár, ktorý presne ovláda a dodržiava národné predpisy a ďalšie predpisy miestnych elektrorozvodných závodov.

Pripojenie môže byť vykonané len k elektrickému systému podľa VDE 0100.

Odporúča sa **pripojenie na zásuvku** (podľa VDE 0701), pretože to v prípade potreby zákazníckej služby uľahčuje oddelenie od elektrickej siete.

Ak by po zabudovaní zásuvka už nebola užívateľovi prístupná, alebo nebolo plánované **pevné pripojenie** musí byť v mieste inštalácie dispozíciou odpojovacie zariadenie pre každý pól.

Za odpojovacie zariadenia sa považujú vypínače so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim napríklad LS spínač, poistky a stykače (EN 60335).

Pripojovacie údaje

Potrebné pripojovacie údaje nájdete na typovom štítku, je ho vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami elektrickej siete.

■ V prípade otázok na Miele uvádzajte vždy nasledovné:

- Označenie modelu
- výrobné číslo
- pripojovacie údaje (sieťové napätie/frekvencia/maximálny príkon)

Pri zmene pripojenia alebo výmene pripojovacieho vedenia je nevyhnutný typ kábla H 05 VV-F s vhodným prierezom.

Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné.

Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovú synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.

Rúra na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená 3 žilovým pripojovacím vedením so striedavým prúdom 230 V, 50 Hz.

Poistenie je pomocou 16 A. Pripojenie sa smie realizovať len na vhodnú zásuvku s ochranným kontaktom.

Maximálny príkon: vid' typový štítok.

Trené cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | 🌡️ [°C] | | | 🕒 [min] |
|--|--|----------------------|------------------|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| muffiny (1 plech) | | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| muffiny (2 plechy) | | 150–160 | 1+3 ³ | 1+3 | 30–40 ⁴ |
| drobné pečivo* (1 plech) | | 150 | 1 | 2 | 25–35 |
| | | 160 ² | 2 | 3 | 20–30 |
| drobné pečivo* (2 plechy) | | 150 ² | 1+3 ³ | 1+3 | 25–35 |
| linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ | | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| | | 155–165 ² | 1 | 2 | 60–70 |
| mramorový, orechový koláč (hranatá forma, 30 cm) ¹ | | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| | | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| mramorový, orechový koláč (rošt, bábov- ková forma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| | | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| ovocný koláč (1 plech) | | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| | | 155–165 | 1 | 1 | 45–55 |
| ovocný koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| | | 170–180 ² | 1 | 1 | 35–45 |
| tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹ | | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| | | 170–180 ² | 1 | 2 | 15–25 |

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy, Horúci vzduch plus, Horné/spodné pečenie























* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.







Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).

- 1 Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.
- 2 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster
- 3 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.
- 4 Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tabuľky prípravy

Miesené cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|---|---|----------------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| keksíky (1 plech) |  | 140–150 | 1 | 2 | 20–30 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| keksíky (2 plechy) |  | 140–150 | 1+3 ³ | 1+3 | 20–30 ⁴ |
| striekané pečivo* (1 plech) |  | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 160 ² | 2 | 3 | 20–30 |
| striekané pečivo* (2 plechy) |  | 140 | 1+3 ³ | 1+3 | 40–50 ⁴ |
| tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 2 | 20–30 |
| cheesecake (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 170–180 | 1 | 2 | 80–90 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 80–90 |
| jablkový koláč* (rošt, delená forma, Ø 20 cm) ¹ |  | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| |  | 180 | 1 | 1 | 75–95 |
| obložený jablkový koláč (rošt, delená for- ma, Ø 26 cm) ¹ |  | 180–190 ² | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 60–70 |
| ovocný koláč s polevou (rošt, delená for- ma, Ø 26 cm) ¹ |  | 170–180 | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| ovocný koláč s polevou (1 plech) |  | 170–180 | 1 | 2 | 50–60 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| sladký tenký koláč (1 plech) |  | 210–220 ² | – | 1 | 55–65 |
| |  | 180–190 | – | 1 | 35–45 |

 prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  Eco horúci vzduch,  Intenzívne pečenie,  Horné/spodné pečenie

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).




















¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.





² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .


³ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.

⁴ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Kysnuté cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|---|---|----------------------|---|----------------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| bábovka (rošt, forma na bábovku, Ø 24 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 50–60 |
| |  | 160–170 | 1 | 1 | 50–60 |
| vianočná štóla (1 plech) |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 55–65 |
| koláč s mrveničkou s/bez ovocia (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 | 2 | 3 | 45–55 |
| ovocný koláč (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| |  | 170–180 | 2 | 3 | 45–55 |
| jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 25–35 |
| jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (2 plechy) |  | 160–170 | 1+3 ³ | 1+3 | 30–40 ⁵ |
| biely chlieb voľne sádzaný (1 plech) |  | 180–190 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 190–200 | 1 | 2 | 30–40 |
| biely chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ |  | 180–190 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 190–200 ² | 1 | 2 | 30–40 |
| celozrnný chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ |  | 180–190 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 200–210 ² | 1 | 2 | 45–55 |
| kysnutie cesta (rošt) |  | 30–35 | - ⁴ | - ⁴ | - |

 prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  Horné/spodné pečenie

- 1 Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.
- 2 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 3 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.
- 4 Položte rošt na dno ohrevného priestoru a postavte naň nádobu. Podľa veľkosti nádoby je možné vybrať aj postranné mriežky.
- 5 Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tabuľky prípravy

Tvarohovo olejové cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | 🌡️ [°C] | | | 🕒 [min] |
|--|--|------------|------------------|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| ovocný koláč (1 plech) | | 160–170 | 1 | 2 | 40–50 |
| | | 170–180 | 2 | 3 | 50–60 |
| jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 plech) | | 160–170 | 2 | 3 | 25–35 |
| jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (2 plechy) | | 150–160 | 1+3 ¹ | 1+3 | 25–35 ² |

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,

Horúci vzduch plus, Horné/spodné pečenie

- Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.
- Plech vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Piškótové cesto










| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | 🌡️ [°C] | | | 🕒 [min] |
|--|--|----------------------|------|------|------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| piškótový korpus (2 vajcia), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 160–170 ² | 1 | 2 | 15–25 |
| piškótový korpus (4-6 vajec), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 ² | 1 | 2 | 30–40 |
| piškóta z vody (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 180 | 1 | 2 | 25–35 |
| | | 150–170 ² | 1 | 2 | 25–45 |
| piškótový plát (1 plech) | | 180–190 ² | 1 | 2 | 15–25 |



prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,

Horúci vzduch plus, Horné/spodné pečenie

- * Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.
Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.
 - Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) |  | 🌡️ [°C] |  5 1 | | 🕒 [min] |
|--|---|------------|--|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| veterníky (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 30–40 |
| taštičky z lístkového cesta (1 plech) |  | 180–190 | 1 | 2 | 20–30 |
| taštičky z lístkového cesta (2 plechy) |  | 180–190 | 1+3 ¹ | 1+3 | 20–30 ² |
| makrónky (1 plech) |  | 120–130 | 1 | 2 | 25–50 |
| makrónky (2 plechy) |  | 120–130 | 1+3 ¹ | 1+3 | 25–50 ² |
| meringen/bezé (1 plech, 6 kusov à Ø 6 cm) |  | 80–100 | 1 | 2 | 120–150 |
| meringen/bezé (2 plechy, 6 kusov à Ø 6 cm) |  | 80–100 | 1+3 ¹ | 1+3 | 150–180 |

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota,  5 1 úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus

¹ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.

² Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tabuľky prípravy

Pikantné jedlá


















| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) | | 🌡️ [°C] | | | 🕒 [min] |
|--|--|----------------------|------|------|-------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| pikantný tenký koláč (1 plech) | | 220–230 ¹ | – | 1 | 25–35 |
| | | 180–190 | – | 1 | 30–40 |
| cibuľový koláč (1 plech) | | 180–190 ¹ | 1 | 2 | 25–35 |
| | | 170–180 | 1 | 2 | 30–40 |
| pizza kysnuté cesto (1 plech) | | 170–180 | 1 | 2 | 25–35 |
| | | 210–220 ¹ | 1 | 2 | 20–30 |
| pizza, tvarohovo olejové cesto (1 plech) | | 170–180 | 1 | 2 | 25–35 |
| | | 190–200 ¹ | 1 | 2 | 25–35 |
| mrazená pizza, predpečená (rošt) | | 200–210 | 1 | 2 | 20–25 |
| toast* (rošt) | | 250 | – | 3 | 5–8 |
| zapekané pokrmy/gratinované (napr. toast) (rošt na univerzálnom plechu) | | 250 ² | 2 | 3 | 3–6 |
| grilovaná zelenina (rošt na univerzálnom plechu) | | 250 ² | 3 | 4 | 5–10 ³ |
| | | 250 ² | 3 | 3 | 5–10 ³ |
| ratatouille (1 univerzálny plech) | | 180–190 | 1 | 2 | 40–60 |










prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy, Horné/spodné pečenie, Gril s cirkuláciou, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Veľký gril, Intenzívne pečenie

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

- 1 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster
- 2 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster
- 3 Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Hovädzie mäso

| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [min] |  ¹⁰ [°C] |
|---|--|--|---|---|---|
| hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom) |  ² | 150–160 ³ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | -- |
| |  ² | 170–180 ³ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | -- |
| |  ² | 180–190 | 2 ⁶ | 160–180 ⁸ | -- |
| hovädzie filé, asi 1 kg (univerzálny plech) |  ² | 180–190 ³ | 2 ⁶ | 25–60 | 45–75 |
| hovädzie filé, „anglicky“ asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁶ | 70–80 | 45–48 |
| hovädzie filé, „stredne prepečené“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁶ | 80–90 | 54–57 |
| hovädzie filé, „prepečené“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁶ | 110–130 | 63–66 |
| rozbif, asi 1 kg (univerzálny plech) |  ² | 180–190 ³ | 2 ⁶ | 35–65 | 45–75 |
| rozbif „anglicky“, asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁶ | 80–90 | 45–48 |
| rozbif „medium“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁶ | 110–120 | 54–57 |
| rozbif „prepečený“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁶ | 130–140 | 63–66 |
| burger, fašírky* (rošt v úrovni 4 a univerzálny plech v úrovni 1) |  ² | 250 ⁵ | 4 | 15–25 ⁹ | -- |

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵₁ úroveň,  doba prípravy, ¹⁰ teplota jadra,  Eco horúci vzduch,  Horné/spodné pečenie,  Veľký gril,  Horúci vzduch plus


* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

1 Použite rošt a univerzálny plech.

2 Mäso najskôr opečte na varnej platni.

3 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

4 Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.

5 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

6 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).

7 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.















8 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.








9 Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.


10 Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy


















Teľacie mäso










| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  ⁵ |  [min] |  ⁷ [°C] |
|--|--|--|--|---|--|
| pečená teľacina, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom) |  ² | 160–170 ³ | 2 ⁵ | 120–130 ⁶ | -- |
| |  ² | 170–180 ³ | 2 ⁵ | 120–130 ⁶ | -- |
| teľacie filé, asi 1 kg (univerzálny plech) |  ² | 160–170 ³ | 2 ⁵ | 30–60 | 45–75 |
| teľacie filé „ružové“, asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁵ | 50–60 | 45–48 |
| teľacie filé „stredné“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁵ | 80–90 | 54–57 |
| teľacie filé „prepečené“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁵ | 90–100 | 63–66 |
| teľací chrbát „ružový“, asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁵ | 80–90 | 45–48 |
| teľací chrbát „stredný“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁵ | 100–130 | 54–57 |
| teľací chrbát „prepečený“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁵ | 130–140 | 63–66 |


 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ⁷ teplota jadra, ² Horné/spodné pečenie, ² Horúci vzduch plus

- 1 Použite rošt a univerzálny plech.
- 2 Mäso najskôr opečte na varnej platni.
- 3 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 4 Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- 5 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- 6 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Bravčové mäso












| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  ⁵ |  [min] |  ¹⁰ [°C] |
|---|--|--|--|---|---|
| bravčové pečené/karé, asi 1 kg (pekáč s poklopom) |  | 160–170 | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| |  | 170–180 | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč) |  | 180–190 | 2 ⁵ | 130–150 ⁷ | 80–90 |
| |  | 190–200 | 2 ⁵ | 130–150 ⁷ | 80–90 |
| bravčové filé, asi 350 g ¹ |  ² | 90–100 ³ | 2 ⁵ | 70–90 | 60–69 |
| pečená šunka, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom) |  | 160–170 | 2 ⁵ | 130–160 ⁸ | 80–90 |
| kotleta, asi 1 kg (univerzálny plech) |  | 150–160 | 2 ⁵ | 50–60 | 63–68 |
| kotleta, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–105 ³ | 2 ⁵ | 140–160 | 63–66 |
| sekaná, asi 1 kg (univerzálny plech) |  | 170–180 | 2 ⁵ | 60–70 ⁷ | 80–85 |
| |  | 190–200 | 2 ⁵ | 70–80 ⁷ | 80–85 |
| slaninový nárez/slanina ¹ |  | 250 ⁴ | 4 | 3–5 | -- |
| klobása ¹ |  | 250 ⁴ | 3 ⁵ | 8–15 ⁹ | -- |







 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Eco horúci vzduch,  Horné/spodné pečenie,  Veľký gril,  Horúci vzduch plus


- Použite rošt a univerzálny plech.
- Mäso najskôr opečte na varnej platni.
- Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- V polovici doby prípravy podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy















Jahňacina, divina










| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  ⁵ |  [min] |  ⁶ [°C] |
|---|--|--|--|---|--|
| jahňacie stehno s kosťou, ca. 1,5 kg (pekáč s poklopom) |  | 170–180 | 2 ⁴ | 100–120 ⁵ | 64–82 |
| jahňací chrbát bez kosti (univerzálny plech) |  ¹ | 180–190 ² | 2 ⁴ | 10–20 | 53–80 |
| jahňací chrbát bez kosti (rošt a univerzálny plech) |  ¹ | 95–105 ³ | 2 ⁴ | 40–60 | 54–66 |
| jelení chrbát bez kosti (univerzálny plech) |  ¹ | 160–170 ² | 2 ⁴ | 70–90 | 60–81 |
| srnčí chrbát bez kosti (univerzálny plech) |  ¹ | 140–150 ² | 2 ⁴ | 25–35 | 60–81 |
| stehno z diviaka bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklopom) |  ¹ | 170–180 | 2 ⁴ | 100–120 ⁵ | 80–90 |



 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,
 Horné/spodné pečenie

- 1 Mäso najskôr opečte na varnej platni.
- 2 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 3 Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- 4 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- 5 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 50 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Hydina, ryby















| prípravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  ⁵ |  [min] |  ⁷ [°C] |
|--|---|---|--|--|---|
| hydina, 0,8-1,5 kg (univerzálny plech) |  | 170-180 | 2 ³ | 55-65 | 85-90 |
| kura, asi 1,2 kg (rošt na univerzálnom plechu) |  | 180-190 ¹ | 2 ³ | 55-65 ⁴ | 85-90 |
| hydina, asi 2 kg (pekáč) |  | 180-190 | 2 ³ | 100-120 ⁵ | 85-90 |
| |  | 190-200 | 2 ³ | 110-130 ⁵ | 85-90 |
| hydina, asi 4 kg (pekáč) |  | 160-170 | 2 ³ | 180-200 ⁶ | 90-95 |
| |  | 180-190 | 2 ³ | 180-200 ⁶ | 90-95 |
| ryba, 200-300 g (napr. pstruhy) (univerzálny plech) |  | 210-220 ² | 2 ³ | 15-25 | 75-80 |
| ryba, 1-1,5 kg (napr. pstruh lososový) (univerzálny plech) |  | 210-220 ² | 2 ³ | 30-40 | 75-80 |
| rybie filé vo fólii, 200-300 g (univerzálny plech) |  | 200-210 | 2 ³ | 25-30 | 75-80 |

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ⁷ teplota jadra,  Horné/spodné pečenie,  Gril s cirkuláciou,  Eco horúci vzduch,  Horúci vzduch plus

- 1 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 2 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 3 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- 4 Prípravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- 5 Na začiatku prípravy prilejte asi 0,25 l tekutiny.
- 6 Prilejte po 30 minútach asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.



Pre skúšobné ústavy

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1

| skúšobné jedlá (príslušenstvo) |  | 🌡️ [°C] |  | | 🕒 [min] |
|--|--|----------------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| drobné pečivo (1 plech ¹) |  | 150 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 160 ⁴ | 2 | 3 | 20–30 |
| drobné pečivo (2 plechy ¹) |  | 150 ⁴ | 1+3 ⁷ | 1+3 | 25–35 |
| striekané pečivo (1 plech ¹) |  | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 160 ⁴ | 2 | 3 | 20–30 |
| striekané pečivo (2 plechy ¹) |  | 140 | 1+3 ⁷ | 1+3 | 40–50 ⁸ |
| jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm) |  | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| |  | 180 | 1 | 1 | 75–95 |
| piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm) |  | 180 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  ³ | 150–170 ⁴ | 1 | 2 | 25–45 |
| toast (rošt ¹) |  | 250 | -- | 3 | 5–8 |
| burger (rošt ¹ v úrovni 4 a univerzálny plech ¹ v úrovni 1) |  | 250 ⁵ | -- | 4 | 15–25 ⁹ |

 prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, ^{5 6} úroveň (+HFC s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,

 Horúci vzduch plus,  Veľký gril,  Horné/spodné pečenie


- 1 Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.
- 2 Používajte matnú, tmavú delenú formu.
Postavte delenú formu do stredu roštu.
- 3 Všeobecne voľte nižšiu teplotu a pokrm skontrolujte po kratšom čase.
- 4 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 5 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- 6 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- 7 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne. AK máte k dispozícii viac párov výsuvných pojazdov FlexiClip, namontujte len jeden pár.
- 8 Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- 9 Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Trieda energetickej účinnosti

Stanovenie energetickej účinnosti sa vykonáva podľa EN 60350-1.

Trieda energetickej účinnosti: A+

Pri meraní dbajte na nasledujúce pokyny:

- Meranie sa vykonáva v prevádzkovom spôsobe Eco horúci vzduch .
- Počas merania sa nachádza v ohrevnom priestore len príslušenstvo potrebné pre meranie.
Nepoužívajte žiadne ďalšie príslušenstvo ako FlexiClip plnovýsuvné pojazdy alebo časti s katalytickou povrchovou úpravou ako sú bočné steny alebo plech na strope.
- Dôležitým predpokladom stanovenia triedy účinnosti je, aby boli počas merania dvierka riadne zatvorené.
V závislosti od použitých meracích prvkov môže byť funkcia tesnenia dvierok viac menej narušená. Toto má negatívny vplyv na výsledok merania.
Tento nedostatok vykompenzujte pritlačením dvierok. Za nepriaznivých okolností môžu byť nevyhnutne potrebné vhodné technické pomôcky. Tento nedostatok sa pri bežnom praktickom použití nevyskytuje.

Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť

podľa delegovaného nariadenia EÚ č. 65/2014 a nariadenia EÚ č. 66/2014

| | |
|---|--|
| MIELE | |
| Identifikačný kód modelu | H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2567 B, H 2860 B, H 2860-2 B |
| Index energetickej účinnosti (EEI_{cavity}) každej vykurovacej časti modelu | 81,7 |
| Trieda energetickej účinnosti modelu v prípade každej vykurovacej časti | |
| A+++ (najvyššia účinnosť) až D (najnižšia účinnosť) | A+ |
| Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii, v konvenčnom režime | 1,05 kWh |
| Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie | 0,71 kWh |
| Počet vykurovacích častí | 1 |
| Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti | electric |
| Objem každej vykurovacej časti | 76 l |
| Hmotnosť spotrebiča | 42,0 kg |

Miele s.r.o.
Plynárenská 1
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

**Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek
0800 MIELE1
(0800 643 531)**

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Nemecko

H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2567 B, H 2860 B, H 2860-2 B